

Mise en bouche du moment

*Foie gras de canard marbré à notre façon

et /ou

* Escargots (de Lavans lès Saint Claude)
aux morilles, saucisse fumée et vieux Pontarlier

*Trou Jurassien

*Poulet de Bresse aux morilles et vin jaune

*Plateau de fromages


ou

Fromage blanc à la crème et son coulis

Dessert au choix

MENU Petit PLAISIR 42 €
(avec 1 entrée)

MENU PLAISIR 50 €
(avec 2 entrées)

mes  Sélections
du Terroir = plats précédés de *

*Prix nets hors boissons.
Pour les allergènes, demandez nous.*

Mise en bouche du moment

*Trilogie de truite du Jura

(Truite fumée, truite rose froide et rillettes maison de truite au vin jaune)

et /ou

*Langue de bœuf salée fumée

Cassolette de queues d'écrevisses
aux petits légumes et morilles

ou

Cuisse de canette en pot au feu « façon grand père »

*Plateau de fromages

ou



Fromage blanc à la crème et son coulis


Dessert au choix

MENU SPECIALITES 31 €

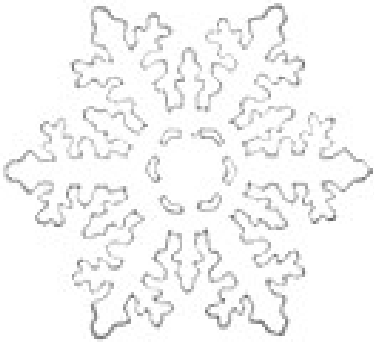
(avec 1 entrée)

MENU GOURMAND 38 €

(avec 2 entrées)

mes  élections = plats précédés de *

*Prix nets hors boissons.
Pour les allergènes, demandez nous.*



Mise en bouche du moment

***Tarte tatin aux endives,**
(avec poires, noix et bleu du Haut Jura)

ou

***Velouté maison au parfum d'hiver**
(avec croutons et fromages du Haut Jura)

***Papillote de filets de truite rose et blanche**
au bleu du Haut Jura

ou

***Petit salé et fumé comtois aux lentilles**
(saucisse fumée, saucisse de Montbéliard, lard salé et fumé, etc..)

***Plateau de fromages**

ou

Fromage blanc à la crème et son coulis

Dessert au choix



MENU TERROIR 25 €

mes
du **S**élections = plats précédés de *
du **T**erroir

*Prix nets hors boissons.
Pour les allergènes, demandez nous*