

Les Mises en palais,

| | |
|--|-----|
| <i>Fricassée de champignons et morilles à la crème et ses croûtons</i> | 16€ |
| <i>Feuilleté d'escargots en persillade et au savagnin</i> | 19€ |
| <i>Carpaccio de Noix de Saint-Jacques mariné à l'huile de truffes et sa salade mêlée</i> | 26€ |
| <i>Escalopes de foie gras de canard chaud, compote et billes de pomme caramélisées</i> | 32€ |

Les Suites,

| | |
|--|-----|
| <i>Friture de Truite rose de Franche-Comté sans arêtes, pommes sautées et sa sauce citronnée (250 g/pers)</i> | 19€ |
| <i>Coeur de merlu rôti, sommités de différents choux-fleurs, purée et coulis de betterave rouge</i> | 22€ |
| <i>Médallions de lotte juste snackés, julienne de navet boule d'or et carottes multicolores, sauce à l'oseille</i> | 28€ |

| | |
|--|-----|
| <i>Carré de porc cuit en deux façons, churros de pomme de terre et blettes et son jus corsé à la coriandre fraîche</i> | 19€ |
| <i>Poire de veau, au romarin, lingots de polenta et brocolis et tomates confites</i> | 25€ |
| <i>Filet de bœuf Angus aux morilles gratin dauphinois et son émincé de choux vert aux lardons</i> | 39€ |

Tous les midis (sauf week-end et jours fériés)

Le chef vous propose son

Menu du Marché à 19,00€

(Entrée, plat et dessert)

Pour les petits gourmands, un menu enfant vous est également suggéré à 18,00€

Suprême de volaille

ou

Poisson du moment

avec

Gratin dauphinois et purée de patate douce

Mousse au chocolat maison

ou

Glaces au choix

Feuilleté d'escargots en persillade et au savagnin

Ou

Fricassée de champignons et morilles à la crème et ses croûtons

Coeur de merlu rôti, sommités de différents choux-fleurs, purée et coulis de betterave rouge

Ou

Carré de porc cuit en deux façons, churros de pomme de terre et blettes et son jus corsé à la coriandre fraîche

Desserts au choix

à définir à la prise de commande

Menu à 35,00€

Supplément fromage 5,00€

*Escalopes de foie gras de canard chaud, compote et billes de
pomme caramélisées*

Ou

*Carpaccio de Noix de Saint-Jacques mariné à l'huile de
truffes et sa salade mêlée*

*Médillons de lotte juste snackés, julienne de navet boule
d'or et carottes multicolores, sauce à l'oseille*

Ou

*Poire de veau, au romarin, lingots de polenta, brocolis et
tomates confites*

Plateau de nos fromages affinés

*Desserts au choix
à définir à la prise de commande*

Menu à 49,00€

Les Gourmandises,

| | |
|---|---------------|
| <i>Plateau de nos fromages affinés</i> | <i>9,00€</i> |
| <i>Café ou infusion gourmands</i> | <i>9,50€</i> |
| <i>Tiramitsu maison au café et sa langue de chat</i> | <i>8,00€</i> |
| <i>Scintillant Poire- caramel et son caramel beurre salé</i> | <i>8,50€</i> |
| <i>Tarte maison aux fruits de saison et sa glace yaourt</i> | <i>9,00€</i> |
| <i>Duo de mousse au chocolat aux éclats de noisette et sa tuile</i> | <i>9,50€</i> |
| <i>Coupe Jurassienne (Macvin et glace Macvin) ou Coupe Colonel (Vodka et sorbet citron)</i> | <i>12,00€</i> |
| <i>Coulant au chocolat maison cuit minute et sa glace</i> | <i>11,00€</i> |
| <i>Irish coffee</i> | <i>13,00€</i> |