

Vins et apéritifs

Goûtez notre Apéritif Maison

Pétillant Pamplemousse	2,10 €
Pétillant Cerise	2,10 €

Les Vins du Jura au verre

Chardonnay (blanc)	2,80 €
Savagnin (blanc)	4,20 €
Poulsard	2,10 €
Vin Jaune Robet	7,20 €

Les Vins du Jura en pichet

	1/4	1/2
Poulsard	4,40 €	8,70 €
Chardonnay (blanc)	5,50 €	9,90 €
Savagnin (blanc)	8,40 €	16,10 €

Les Formules du Jour : Plat + Dessert au choix

Papillotes de Perche	15,00 €
Saucisse de Morteau Pochée au Poulsard	15,00 €
Entrecôte au Bleu de Gex	16,50 €
Poêlée de Noix de Saint Jacques et Petits légumes aux saveurs anisées	17,00 €
Magret de Canard rôti au miel, jus de Macvin	17,50 €
Duo de Filets de Caille et Foie Gras Poêlé	17,50 €

La Marmite du Jour (du Lundi au Vendredi midi) à 11,50 €

Menu à 19,00 €

Aumônière de Jambon Cru Melonou

ou

Rillettes de Saumon au Basilic

===

Saucisse de Morteau pochée au Poulsard

ou

Papillote de filet de Perche au petits légumes

ou

Suggestion du jour

===

Un assortiment de Fromages Comtois

ou

Faisselle à la Crème

ou

Goumandise à la Carte

Supplément de 1,50 € pour coupes glacées avec alcool

Menu à 28,00 €

Salade de Crevettes et Saint Jacques persillées tièdes

ou

Salade Jurasienne Foie Gras Poêlé

===

Pavé de Saumon rôti au jus de basilic

ou

Magret de Canard rôti au Jus de miel et Macvin

===

Plateau de Fromages

ou

Faisselle à la Crème

===

Dessert à la Carte

Pour les plus petits : Menu à 9,50 €

Une assiette de Charcuterie

===

Steak hâché

ou

Un filet de Poisson

Les plats chauds sont garnis de Légumes ou de Pâtes

===

Une crème caramel

ou

Glace deux boules

(vanille, fraise, citron, chocolat, melon, ...)

La Carte

Du Côté des Salades

Salade Noix Comté	9,00 €
Salade Saucisse de Morteau à la vigneronne	10,50 €
Aumônière de Jambon Cru Toast au Morbier	11,50 €
Foie Gras poêlé aux noix	14,00 €
Salade de crevettes persillées et St Jacques tièdes	14,50 €
Nid de St Jacques à l'orange	15,50 €

Du Côté des Plats Chauds

Filets de Cailles au Girolles	16,50 €
Filets de Cailles au Morilles	17,00 €
Queues de Crevettes émulsion au Vin Jaune	18,00 €
Entrecôte aux Morilles	18,50 €

Les Mâchons Comtois *

Entrecôte Poêlée	17,50 €
Saucisse de Morteau	15,50 €
Pavé de Saumon	17,50 €
Omelette aux Morilles	14,80 €
Omelette nature	12,50 €
Omelette aux Girolles	13,10 €
Omelette Ciboulette	13,00 €
Omelette au Comté	13,00 €

* les mâchons comtois sont servis avec une garniture composée de Salade verte, Gratin Dauphinois, ramequin de Cancoillotte chaude, accompagnés d'un verre de dégustation de Savagnin.

Prix en Euros, nets, service