

Pour l'apéritif à partager ...

Les escargots (1;7)

Escargots en croustilles Par 6/8.50 € par 12 / 16€

Le saucisson (14)

Saucisson entier pur porc /12 €

La terrine (1;3;8;9;10;14)

Terrine de campagne maison, toasts de pain et cornichons / 12 €

Le saumon fumé (1)

Saumon Bömlö®, fumé par nos soins / 12 €

Menu à 38 €

Entrée, plat, fromage ou dessert

Entrée (à la carte 16 €)

Les œufs en meurette Chardonnay (1;3;7;14)

Œufs pochés plein air, sauce au vin blanc Chardonnay, poitrine de lard fumé, champignons de Paris, oignons grelots rôtis et toast de pain allé

Le butternut (1;3;6;7;8;9;14) (possible sans dinde)

Velouté de butternuts, sot l'y laisse de dinde confit, châtaignes, crèmeux de Mont d'or, graines de courges torréfiées et petits croutons

L'avocat crevettes (1;4;6;7;10;14)

Queues de crevettes décortiquées, avocat en différentes textures, sauce cocktail au jus de crevettes, salade de petit épeautre, mâche et pickel's

Le foie gras (1;14) (supplément 6 €)

Foie gras au naturel maison mi-cuit chutney du moment et toasts de pain

Plat principal (à la carte 24 €)

Les grenouilles (1;7)

Les traditionnelles cuisses de grenouilles préparées en persillade, accompagnées de frites maison à la graisse de bœuf

L'églefin (1;2;4;6;7;9;14)

Pavé d'églefin cuit façon Meunière, nouilles de blé noir sautées, germe de soja, pleurotes, choux fleur rôti au beurre de mizo

Le magret (1;3;5;6;7;8;9;10;14)

Demi magret de canard cuit sur la peau, tronçons de pommes de terre confit à la graisse de canard, brocolini et jus réduit aux airelles

Le veau (1;3;5;6;7;8;9;10;14)

Tendron de veau cuit 60h basse température puis snacké, ragout de lentilles, saucisse de Morteau, carotte fane, sauce crémée forestière au vin jaune du Jura

Fromage (à la carte 8€ / 5€ pour le fromage blanc)

L'assiette (7;8;14)

Assiette de trois sélections de fromage

Le Morbier (1;7;8;14)

Morbier et confit d'oignons en feuille de brick servie chaud, petite salade et noix torréfiées

Fromage blanc (7)

Avec crème fraîche

Dessert (à la carte 8 €)

L'île flottante (3;7;8)

Blancs en neige aux amandes effilées, crème anglaise et caramel

La coupe glacée (1;4;8;14)

Deux boules de sorbet griotte et Griottines® de Fougerolles

La verrine citron (3;5;7;8)

Crème citron, gouttes de meringues, crumble, gel limoncello et shizo vert

Les profiteroles pralinées (1;3;7;8)

Choux, glace praliné, sauce au chocolat, cacahuètes caramélisé et chantilly

La tarte fine (1;3;7;8)

Tarte fine aux pommes de la région et glace vanille

ATTENTION

Chacun de nos plats sont susceptible de contenir un allergène...

Ci-dessous, la liste des 14 allergènes existants (règlement INCO n°1169/2011) :

1/Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre...) ; 2/Crustacés ; 3/Œufs ; 4/Poissons ; 5/Arachides ; 6/Soja ; 7/Lait ; 8/Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches...) ; 9/Céleri ;

10/Moutarde ; 11/Lupin ; 12/Mollusques ; 13/Graine de sésame ; 14/Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg