







ENTREES

Le foie gras de canard et sa brioche aux pralines roses, compotée de fruits secs		22 €
Tuilade aux morilles et champignons du Jura		19 €
Roulé de saumon fumé maison à la mousse d'aneth		21 €
Carpaccio de bœuf, vieux comté et jeunes pousses de nos prairies	 	20 €

PLATS

Duo d'agneau & pommes grenailles		29 €
Dos de sandre poêlé façon matelote au vin d'Arbois, mousse de céleri		26 €
Médailon de lotte au chorizo & son risotto à l'encre de sèche		28 €
Pomme de ris de veau fermier laquée au jus de viande		30 €

FROMAGES

Assiette de fromage de chez Marcel Petite		12 €
---	--	------




Fait maison

Nos desserts sont à commander en début de repas

Prix net en Euros. TVA 10% incluse



DESSERTS

Meringue à la crème double et fruits rouges		14 €
Soufflé glacé à l'absinthe et coulis aux fruits de la passion		14 €
Mousses au chocolat en duo, sorbet à la poire		14 €
Soufflé chaud aux framboises, framboises en sorbet		16 €
Paris-Pontarlier		14 €

MENU ENFANT 15 €

Pour les moins de 12 ans

Amuse bouche, plat, dessert

 SANS LACTOSE

 SANS GLUTEN

Fait maison

Nos desserts sont à commander en début de repas

Prix net en Euros. TVA 10% incluse



Une pause au vert..... 45 €

Tuilade aux morilles et champignons du Jura

Ou

Roulé de saumon fumé maison à la mousse d'aneth

Duo d'agneau & pommes grenailles

ou

Médaille de lotte au chorizo & son risotto à l'encre de sèche

Meringue à la crème double et fruits rouges

ou

Mousses au chocolat en duo, sorbet à la poire

Fait maison

Nos desserts sont à commander en début de repas

Prix net en Euros. TVA 10% incluse



Une parenthèse enchantée 75 €

Menu pour l'ensemble de la table

Le foie gras et sa brioche aux pralines roses, compotée de fruits secs

Dos de sandre poêlé façon matelote au vin d'Arbois, mousse de céleri

Pomme de ris de veau fermier laquée au jus de viande

Assiette de fromage

Paris-Pontarlier

Fait maison

Nos desserts sont à commander en début de repas

Prix net en Euros. TVA 10% incluse



Une pause gourmande..... 35 €

Duo d'agneau & pommes grenailles

ou

Médailon de lotte au chorizo

Mousses au chocolat en duo, sorbet à la poire

Ou

Dessert du moment

Café

Fait maison

Nos desserts sont à commander en début de repas

Prix net en Euros. TVA 10% incluse



NOS PARTENAIRES

Fruits & légumes Jacoulot

Meilleur ouvrier de France Primeurs 2011

Viande Metzger Frères

Viande d'exception depuis 1930

Crèmerie Marcel Petite

Depuis les années 1880, les Petite sont fromagers dans les Montagnes du Jura. A partir de 1934, Marcel, avec la confiance de fromagères locales, devient affineur : il élève à son compte et commercialise ses fromages. Aujourd'hui, les Comtés issus de 35 fromagères sont affinés dans les caves des Granges Narboz et du Fort St Antoine.

L'heure des tartines

Boulangerie artisanale biologique qui utilise des produits issus de l'agriculture biologique tout en privilégiant la proximité afin de limiter l'impact écologique. La farine provient du Doubs, du Jura et de la Côte d'Or. La pâte à pain est élaborée à base de levain naturel exclusivement. Produits bénéficiant de l'appellation "cuisson au feu de bois"

Fait maison

Nos desserts sont à commander en début de repas

Prix net en Euros. TVA 10% incluse