



## 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 & son accompagnement de saison		29 €
Dos de sandre poêlé façon matelote au vin d'Arbois		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 €
Mousse au chocolat & son sorbet à la poire		14 €
Soufflé chaud aux framboises, framboises en sorbet		16 €
Paris-Pontarlier et sa crème glacée absinthe badiane		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 gourmande..... 35 €**

Duo d'agneau & son accompagnement de saison

ou

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

Mousse au chocolat & son 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



## Une pause au vert..... 45 €

### **Accord mets vin.....supplément 20€**

Coupette de champagne à l'apéritif

1 vin pour l'entrée

1 vin pour le plat

Coupette de champagne au dessert

Amuse-bouche du chef

### **ENTREES**

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

(Supplément 3€)

OU

Tuilade aux morilles et champignons du Jura

OU

Roulé de saumon fumé maison à la mousse d'aneth

OU

Carpaccio de bœuf, vieux comté et jeunes pousses de nos prairies



Fait maison

Nos desserts sont à commander en début de repas

Prix net en Euros. TVA 10% incluse



## PLATS

Duo d'agneau & son accompagnement de saison



OU

Dos de sandre poêlé façon matelote au vin d'Arbois



OU

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



OU

Pomme de ris de veau fermier laquée au jus de viande

*(Supplément 3€)*



## 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



OU

Soufflé glacé à l'absinthe et coulis aux fruits de la passion



OU

Mousse au chocolat & son sorbet à la poire



OU

Soufflé chaud aux framboises, framboises en sorbet

*(Supplément 3€)*

OU

Paris-Pontarlier et sa crème glacée absinthe badiane

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

Pomme de ris de veau fermier laquée au jus de viande

Assiette de fromage

Paris-Pontarlier et sa crème glacée absinthe badiane

Fait maison

Nos desserts sont à commander en début de repas

Prix net en Euros. TVA 10% incluse



## **NOS PARTENAIRES**

### **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 fruitières locales, devient affineur : il élève à son compte et commercialise ses fromages. Aujourd'hui, les Comtés issus de 35 fruitières 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