

**MENU CANAILLE 28.50 €**

**Tarte fine à l'andouillette**

*Andouillette pie*

\*\*\*

**Tripes de veau à la franc-comtoise, pommes de terre grenaille et échalotte confite**

*Local veal tripe, baby potatoes and candied shallot*

\*\*\*

**Pâté en croûte aux pommes et calvados**

*Apple and calvados pie*

**LA CARTE**

**Les Entrées:**

<b>Tête de veau croustillante et sauce gribiche</b>	<b>10.00 €</b>
<i>Crispy head of veal and gribiche sauce</i>	
<b>Terrine de canard, foie gras et marc du Jura, Chutney aux pommes</b>	<b>11.00 €</b>
<i>Duck terrine with foie gras and marc du Jura, apple chutney</i>	
<b>Gravlax de saumon and crumble au sarrasin</b>	<b>12.00 €</b>
<i>almon gravlax and buckwheat crumble</i>	
<b>Gambas croustillantes, sauce Chimichurri</b>	<b>13.00 €</b>
<i>Crispy prawns with Chimichurri sauce</i>	
<b>Crème de butternut et mousse noix de coco</b>	<b>8.00€</b>
<i>Butternut cream, and coconut mousse</i>	

**Les Plats :**

<b>Parmentier d'effiloché de queue de bœuf et tombé de poireau *</b>	<b>21.00 €</b>
<i>Parmentier of shredded oxtail and wilted leek</i>	
<b>Poisson du marché en croûte de noix et Comté, purée de patate douce et mâche</b>	<b>23.00 €</b>
<i>Market fish in a walnut and Comté crust, mashed sweet potato and lamb's lettuce</i>	
<b>Jarret de porc braisé et légumes du marché *</b>	<b>23.00 €</b>
<i>Braised pork knuckle and vegetables</i>	
<b>Pièce du boucher, chou Pak Choi et frites maison à la graisse de bœuf</b>	<b>25.50 €</b>
<i>Butcher's cut, pak choi cabbage and homemade fries with beef fat</i>	
<b>Suprême de poulet jaune aux morilles et Vin Jaune, mousseline de pommes de terre</b>	<b>26.50 €</b>
<i>Chicken with Morels and Vin Jaune, Potato Mousseline</i>	

**Le Bon Goût de Fromage avec Marc Janin (M.O.F) Fromage du moment ou Comté** **8.00 €**

**Les Desserts:**

<b>Tiramisu revisité aux fruits exotique</b>	<b>9.00 €</b>
<i>Tiramisu revisited with exotic fruits</i>	
<b>Poire pochée au vin chaud, crumble noisette et sorbet aux fromage blanc</b>	<b>9.00 €</b>
<i>Pear poached in hot wine, hazelnut crumble and cottage cheese sorbet</i>	
<b>Café gourmand</b>	<b>7.50 €</b>
<i>Coffee with an assortment of small desserts</i>	
<b>Café gourmand Jurassien (Mignardises, café et 2cl de Marc du jura)</b>	<b>10.50 €</b>
<i>Coffee with an assortment of small desserts + digestive from Jura</i>	
<b>Glaces et sorbets : 1 boule ou 2 boules</b>	<b>2.50 € ou 5.00 €</b>

**MENU ENFANT 12.00 €**

**Même plat que les grands en ½ portion (Sauf exceptions \*)**

**Dessert : coupe de glaces 2 boules parfums au choix**

*As for adults: all dishes half size (except \*) / Dessert: ice cream 2 scoops, flavor of your choice*

**Supplément frites** **5.00 €**

**Supplément Chantilly maison** **1.00 €**

*Pour connaître la provenance et l'origine de nos viandes demandez nous le tableau d'affichage. Prix net, service compris.*

*Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes, merci de nous consulter.*



*Nos plats sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts*