

MENU CANAILLE 26€

Pâté de tête, coulis de poivron fumé

Head pie, smoked pepper coulis

Jarrets de porc braisés, blé et légumes

Braised pork shanks and risotto

Brownie chocolat, passion

Passion chocolate brownie

LA CARTE

Les Entrées

Tête de veau croustillante et sauce gribiche	10.00 €
<i>Crispy head of veal and gribiche sauce</i>	
Asperges pannées, œuf poché, roquette et parmesan	12.00 €
<i>Breaded asparagus, poached egg, arugula and parmesan</i>	
Carpaccio de langue de bœuf aux noix	9.00 €
<i>Beef tongue carpaccio with hazelnuts</i>	
Gougère au comté, sauce morilles	15.00€
<i>Morel crust in gougère with Comté cheese</i>	

Les Plats

Poisson du marché en croûte d'ail des ours, légumes et émulsion de chorizo	23.00 €
<i>Fish mousseline, vegetables and chorizo emulsion</i>	
Poulet aux morilles et Vin Jaune à notre façon, mousseline de pommes de terre au Vin Jaune	26.50 €
<i>Chicken with morels and Vin Jaune our way, potatoes mousseline</i>	
Pièce du boucher et frites maison à la graisse de bœuf	25.50 €
<i>Butcher's piece and homemade French fries with beef fat</i>	
Médaille de veau gratiné, pommes grenaille et petits légumes	26.00€
<i>Grated veal, baby potatoes and vegetables</i>	

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

Les Desserts

Dessert autour de la fraise et biscuit agrumes	10.00 €
<i>Dessert around strawberries and citrus biscuit</i>	
Tarte chocolat déstructurée	10.00 €
<i>Deconstructed chocolate pie</i>	
Café gourmand	7.50 €
<i>Coffee with an assortment of small desserts</i>	
Café gourmand Jurassien (Mignardises, café et 2cl de Marc du jura)	10.50 €
<i>Coffee with an assortment of small desserts + digestive from Jura</i>	
Glaces et sorbets : 1 boule ou 2 boules	2.50 € / 5.00 €

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*

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*