

MENU CANAILLE 26€

Samosa de boudin noir

Black pudding samosa

Bœuf bourguignon et écrasé de pommes de terre

Beef bourguignon and mashed potatoes

Figs rôties au vin rouge et basilic

Roasted figs with red wine and basil

LA CARTE

Les Entrées

Croustillant de tête de veau, sauce gribiche	10.00 €
<i>Crispy veal head, gribiche sauce</i>	
Carpaccio de betterave à la noisette, glace maison au fromage de chèvre	12.50 €
<i>Beet carpaccio with hazelnut, homemade goat cheese ice cream</i>	
Crème de butternut et girolles	12.00 €
<i>Butternut and chanterelle cream</i>	

Les Plats

Chou farci aux légumes, coulis de tomate fumées	22.00 €
<i>Cabbage stuffed with vegetables, smoked tomato coulis</i>	
Gambas poêlées et mijoté de céleri au chorizo	24.00 €
<i>Pan-fried prawns and simmered celery with chorizo</i>	
Pièce du boucher, blettes, jus brun et frites maison à la graisse de bœuf	26.00 €
<i>Piece of beef, swiss chard, brown juice and homemade fries with beef fat</i>	
Suprême de volaille, sauce morilles et Vin Jaune, mousseline de pommes de terre au Vin Jaune	28.00 €
<i>Chicken with morels and Vin Jaune sauce, potato mousseline with Vin Jaune</i>	

Le Bon Goût de Fromage avec Marc Janin (M.O.F)

8.00 €

Fromage du moment ou Comté 16 mois
Cheese of the moment or Comté 16 months

Les Desserts

Poire pochée à la vanille et glace pain d'épices maison	10.00€
<i>Pavlova red fruits, basil</i>	
Sphère chocolat, noisettes	11.00 €
<i>Chocolat and hazelnuts sphere</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	2.80 € / 5.60 €


MENU ENFANT 12.50 €

Même plat que les grands en ½ portion (Sauf exceptions *)
Dessert : coupe de glaces 1 boules parfums au choix
*As for adults: all dishes half size (except *) / Dessert: ice cream 1 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*