

Carte du Moment

Pour commencer

Velouté de butternut à l'huile de truffe gratiné au Comté (veg)	9€
Terrine de cerf et sanglier, confiture d'oignon et choux vinaigré	9€
Dhal de lentilles Corail, patates douce et pousses d'épinards (veg)	9€
Feuilleté d'escargots aux champignons et Vin Jaune	15€
Croûte aux morilles	20€

En suite

Filets de perche au beurre selon la Famille Piot	24 €
Pochouse de filet de truite saumonée du Jura	20 €
Filet de daurade royale, risotto à l'encre de seiche	21 €
Cuisse de poulet Noir de Bourgogne (label rouge) aux morilles	24 €

Boeuf fermier Limousin, (label rouge), façon prestige

Pièce de bœuf (env. 230g)	19 €
Rumsteak (env. 200g)	22 €
Entrecôte / Contre-filet (env. 300g)	27 €
Filet de bœuf (env. 200g)	31 €
Supplément sauce morilles	10 €

Pour les végétariens

Blanquette de légumes oubliés	22 €
Croûte aux morilles et au Vin Jaune, légumes du jour	26 €

Fondue Jurassienne

Min 2 pers. (sauf dimanche midi)	
accompagnée de salade verte	19 €
assiette de charcuterie en accompagnement	+ 6 €