

MENU CANAILLE 27€

Croustillant de boudin noir aux pommes

Crispy black pudding with apples

Pluma de porc Ibérique, écrasé de pommes de terre

Iberia pork pluma, smashed potatoes

Quetsches marinées au vin rouge, sablé noisette et glace vanille

Marinated plums, hazelnut shortbread and vanilla ice cream

LA CARTE

Les Entrées:

Croustillants de Tête de Veau, Sauce Gribiche et Salade	9.00 €
<i>Crispy calf's head, gribiche sauce and salad</i>	
Mozzarella et coulis de mangue	8.00 €
<i>Mozzarella and mango coulis</i>	
Légumes grillés au fromage de chèvre et poivrons fumés	8.00 €
<i>Grilled vegetables with goat cheese and smoked peppers</i>	

Les Plats :

Dos de lieu noir, purée de céleri, orange, gingembre et brocoli	19.00 €
<i>Saithe loin, celery puree, orange, ginger and broccoli</i>	
Moules au Vin Jaune et frites maison	21.00 €
<i>Mussels with Vin Jaune and homemade fries</i>	
Médailillon de veau gratiné au vieux Comté, petits légumes	22.00 €
<i>Medaillon of veal gratin with hold Comté cheese, vegetables</i>	
Onglet de bœuf, côtes de blettes et frites maison	24.00 €
<i>Steak, Chard and homemade fries</i>	
Suprême de volaille sauce au Vin Jaune et Morilles, mousseline de pommes de terre au Vin Jaune.	26.00 €
<i>Chicken with Morels and Vin Jaune, Potato Mousseline with Vin Jaune</i>	

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

Les Desserts:

Carpaccio d'ananas	8.00 €
<i>Pineapple carpaccio</i>	
Demi-Dôme chocolat praliné	9.00 €
<i>Praline Chocolate sphere</i>	
Café gourmand	7.00 €
<i>Coffee with an assortment of small desserts</i>	
Café gourmand Jurassien (Mignardises, café et 2cl de Vieille Fine)	10.00 €
<i>Coffee with an assortment of small desserts + digestive from Jura</i>	
Glaces: 1 boule ou 2 boules	2.50 € ou 5.00 €

MENU ENFANT 12.00 €

Comme pour les grands : tous les plats (sauf exceptions) en demi-portion !

Dessert : coupe de glaces 2 boules parfums au choix

As for adults: all dishes half size / 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