



NOS ENTREES

Harmonie Gourmande: Butternut Rôti au Miel, Mousse de Chèvre & Pignons de Pin

13.00€

Mousseline de Truite de Nos **Rivières**, Crème de Fenouil et Chips Croustillantes

15.00€

Foie gras **IGP** Sud **Ouest** Marbré à la Figue et au Macvin, Compotée d'oignons Rouges et Toast

20.00€

Raviole de Mont d'Or et Morilles, Crème au Vin Jaune du Domaine Bélemnites

16.00€

NOS PLATS

Variations de Cochon Fermier **BIO** de Rodolphe Oussin à **Songeson**,

Jus au Macvin du domaine Pierre-Richard

24.00€

Volaille de **Bresse** du GAEC Laurency et son Jus Gourmand aux Champignons Forestiers

27.00€

Risotto de Saison à la Châtaigne, Poisson de Nos **Rivières** et sa Crème de Courge

25.00€

Cerf de Chasse **Française** Fumé par Nos Soins et Son Jus au Vin Rouge et Echalotes Confites

35.00€ (Selon Disponibilité)

FROMAGES

Notre Plateau de Fromages

d'après une sélection De "**Marc Janin**" Meilleur Ouvrier **de France**

9.50€

NOS DESSERTS

Le Coing Façon Tatin et son Caramel Réalisé avec les Jus "Nos Jardins Imparfaits" **BIO**, Coing ,Hibiscus & Gingembre , Glace signée Gérald Cabiron **MOF**

12.00€

Meringue Croustillante, Déclinaison de Figue , sorbet Framboise signés Gérald Cabiron, **MOF** et Mascarpone Monté à la Pistache

13.00€

Variation de Prune : Tartelette à la Crème d'Amande & Sorbet Macvin signé Gérald Cabiron **MOF**

12.00€

LE COIN DU GOURMAND

Menu à 42 € (entrée, plat , fromage ou dessert)

Menu à 47 € (entrée, plat , fromage ,dessert)

Accords Mets et Vins "Made in Jura"

Les 3 verres "Made in Jura" en

accompagnement du menu : 16 €

Tout au long de votre menu, nous vous proposons une sélection de vins issus des meilleurs domaines du Jura, en accords subtils avec chaque plat. Des suggestions pensées pour révéler l'équilibre et la finesse de notre cuisine.

Harmonie Gourmande : Butternut Rôti au Miel,
Mousse de Chèvre & Pignons de Pin

Savagnin "Victoria" BIO (10 cl) – Domaine Badoz

Vin blanc ouillé à la texture ronde, marqué par des arômes de fruits jaunes et d'amande fraîche, en bel écho au miel et aux pignons de pin.

Variations de Cochon Fermier BIO de Rodolphe

Oussin à **Songeson**.

Jus au Macvin du domaine Pierre-Richard

Poulsard (10 cl) – Domaine Pierre Richard

Vin rouge délicat, à la robe claire et aux notes de fruits rouges, qui apporte une touche de fraîcheur et de finesse face à la richesse du cochon et aux épices du curry.

Notre Assiette de Fromages
d'après une sélection De "Marc Janin"

Meilleur Ouvrier **de France**

OU

Variation de Prune : Tartelette à la Crème
d'Amande & Sorbet Macvin signé Gérard
Cabiron **MOF**

Macvin (6 cl) – Domaine Pierre Richard

Vin doux emblématique du Jura, aux saveurs de fruits confits, de pruneau et d'épices, qui s'accorde à merveille avec la tartelette aux amandes et souligne le sorbet Macvin.

« Vous avez craqué pour un plat à la carte ? Il peut remplacer un plat du menu ! Un supplément pourra s'appliquer selon votre choix. N'hésitez pas à nous en parler. »

LES COUPES GLACEES

Mango Coco Dream

Coco, Passion et Vanille, Coulis de Mangue Passion, Mangue et Ananas Poêlés Chantilly maison

10.50€

Jardin D'Automne

Vanille , Noisette et Marron ; Coulis de Caramel, Chantilly maison

10.50€

Kuro Kawaii

Sésame Noir , Noisette, Yuzu ; Graine de Sésame noir Biscuit au Sésame, Chantilly Maison

10.50€

LES COUPES SPECIALES

2 boules de poires +eau de vie de poire (3cl)

Citron vert+ Citron Basilic +liqueur de Génépi (3cl)

Café + Caramel +liqueur café (3cl)

11.50€

NOS GLACES

*Vanille, Chocolat, Menthe Choco, Café,
Pistache, Noisette, Marron, Fraise, Myrtille,,
Citron Vert, Citron Basilic, Coco , Sésame Noir,
Yuzu, Framboise , Macvin , Caramel*

Nos Glaces De Chez Gérard Cabiron

Meilleur Ouvrier **de France**

1 boule

3.00€

2 boules

5.50€

3 boules

8.00€