



NOS ENTREES

Tartare de Tomates Anciennes, Mousse Aérienne de Chèvre frais aux Herbes Fines

13.00€

Duo Truite et Omble Fumée à chaud Maison et son Bavarois de Chou Fleur , Crémeux Petit pois et Vinaigre Balsamique à la Bergamote

15.00€

L' Assiette de Charcuterie de la Maison Chazal

Rosette de Lyon ; Jambon Cru du Jura ; Echine de Porc Fumé et Jambon Blanc du Haut Doubs≈ 150g

11.00€

Salade De Magret Fumé par nos Soins, Carotte , Petits Pois ,Pickles d'Abricot et Oignons Rouge ; Vinaigrette à la Noisette

15.00€

NOS PLATS

Faux Filet de Bœuf Français et sa Sauce à l'échalote et Vin Rouge

24.00€

Pièce de Veau de la Maison Chazal et sa Sauce à l'Ail Noir

27.00€

Cuisse de Pintade Française et son Jus aux Morilles

25.00€

Risotto au Comté et à l'Oseille de Notre Jardin , Poisson du Moment et son Fumet de Poisson Crémé au Savagnin

25.00€

Filet de Bœuf Français Fumé par Nos Soins et son Jus à la « Bière Ecossaise de la Brasserie Gessienne BIO »

35.00€ (Selon Disponibilité)

FROMAGES

Notre Plateau de Fromages

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

9.50€

NOS DESSERTS

Écrin Pistache sur Biscuit Moelleux, Cœur Fondant à la Cerise, Glaçage Croquant au Chocolat Blanc

12.00€

Parfait Glacé au Chocolat Noir Ganache Montée au Chocolat Blanc ; Sauce au Chocolat et Crumble

15.00€

Tartelette à la Rhubarbe Pochée ,Crème d'Amande et Déclinaison de Fraise

12.00€

LE COIN DU GOURMAND

Menu à 42 € (entrée, plat , 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.

Salade De Magret Fumé par nos Soins, Carotte
, Petits Pois ,Pickles d'Abricot et Oignons
Rouge ; Vinaigrette à la Noisette

Poulsard BIO(10cl) – Domaine Cartaux

Vin rouge léger à la robe claire, aux arômes de fruits rouges
frais.

Risotto au Comté et à l'Oseille de Notre Jardin ,
Poisson du Moment et son Fumet de Poisson
Crémé au Savagnin

Chardonnay "Arrogance"(10cl) – Domaine Badoz

Chardonnay ouillé élevé en fût de chêne, aux notes
d'agrumes, de fruits blancs et de boisé léger.

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

Meilleur Ouvrier **de France**

ou

Bavarois à la Vanille de Madagascar , Pêche
Pochée et Sorbet au Macvin

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

Vin blanc ouillé à la texture ronde et aux arômes de fruits
jaunes et d'amande fraîche.

« 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'été

Verveine , Citron Basilic et Fraise ; Coulis Fraise, Chantilly
maison

9.50€

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+ Verveine +liqueur de Génépi (3cl)
Café + Crème Fraiche +whisky +liqueur café (3cl)

11.50€

NOS GLACES

Vanille, chocolat, menthe choco, café,
pistache, noisette, marron, fraise, myrtille,
verveine, citron vert, citron basilic, coco,
nougat , sésame noir, yuzu

Nos Glaces De Chez Gérard Cabiron

Meilleur Ouvrier **de France**

1 boule

3.00€

2 boules

5.50€

3 boules

8.00€