

Les Mises en palais,

<i>Velouté de potimarron à la saucisse de Morteau et sa crème fouettée</i>	14€
<i>Fricassée de champignons et morilles à la crème et ses croûtons</i>	18€
<i>Feuilleté d'escargots en persillade et au Savagnin</i>	21€
<i>Carpaccio de Noix de Saint-Jacques mariné à l'huile de truffes et sa salade mêlée</i>	29€
<i>Escalopes de foie gras de canard chaud, compote et dés de pomme caramélisés, caramel au vin de paille</i>	34€

Les Suites,

<i>Friture de Truite rose de Franche-Comté sans arête, pommes sautées et sa sauce citronnée (250 g/pers)</i>	22€
<i>Pavé de lieu noir aux oignons rouges caramélisés et fleur de courgettes, sauce Champagne</i>	25€
<i>Dos de cabillaud en croûte de sésame, julienne de navet boule d'or et choux romanesco, et son beurre blanc ciboulette</i>	29€
<i>Cassolette de demi-homard décortiqué sur sa fondue de poireaux et petits légumes</i>	34€
<i>Magret de canard au poivre vert, pommes grenailles au sel de Guérande, brunoise de carottes glacées</i>	23€
<i>Poitrine de pigeon désossée, écrasée de pomme de terre et sommités de choux-fleurs et son jus réduit au Madère</i>	28€
<i>Filet de bœuf Angus aux morilles, gratin dauphinois et son émincé de choux vert aux lardons</i>	39€

Tous les midis (sauf week-end et jours fériés)

Le chef vous propose son

Menu du Marché à 21,00€

(Entrée, plat et dessert)

Pour les petits gourmands, un menu enfant vous est également suggéré à 20,00€

Suprême de volaille à la crème

Ou

Pavé de truite rose au beurre citronné

Avec

Gratin dauphinois et légumes du moment

Coupe de glaces au choix

Menu Végétarien

Salade mêlée aux billes de Mozzarella, tomates cerises, radis, croûtons et œuf poché

Assortiment de différents légumes du moment (19,00€ en plat)

(Gratin dauphinois, Choux-fleurs, mousseline de poireaux et nid de pomme de terre farci aux gouttes de poivrons)

Coupe de clémentines et son sorbet, chantilly maison

Menu à 37,00€

Menu à Tradition

Mise en bouche

Fricassée de champignons et morilles à la crème et ses croûtons

Ou

Velouté de potimarron à la saucisse de Morteau et sa crème fouettée

Pavé de lieu noir aux oignons rouges caramélisés et fleur de courgettes, sauce Champagne

Ou

Magret de canard au poivre vert, pommes grenailles au sel de Guérande, brunoise de carottes glacées

Poire pochée au vin rouge aromatisé à la cannelle

Ou

Tarte maison aux fruits de saison et sa glace yaourt

Supplément fromages 6.00€

Menu à 39.00€

Menu à Découverte

Mise en bouche

Millefeuille de foie gras de canard chaud et pain d'épices, compote et dés de pomme caramélisés, caramel au vin de paille

Ou

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques mariné à l'huile de truffes et sa salade mêlée

Poitrine de pigeon désossée, écrasée de pomme de terre et sommités de choux-fleurs et son jus réduit au Madère

Ou

Dos de cabillaud en croûte de sésame, julienne de navet boule d'or et choux romanesco et son beurre blanc à la ciboulette

Assortiment de nos fromages affinés

Desserts au choix

(A définir à la prise de commande)

Menu à 58.00€

Les Gourmandises,

<i>Plateau de nos fromages affinés</i>	<i>10,00€</i>
<i>Café ou infusion gourmands</i>	<i>9,50€</i>
<i>Poire pochée au vin rouge aromatisé à la cannelle</i>	<i>8.50€</i>
<i>Tarte maison aux fruits de saison et sa glace yaourt</i>	<i>9,00€</i>
<i>Baba au rhum, glace rhum raisin et chantilly maison</i>	<i>10.00€</i>
<i>Figues rôties aux écorces d'orange et son sorbet clémentine</i>	<i>11,50€</i>
<i>Coupe Jurassienne (Macvin et glace Macvin) ou Coupe Colonel (Vodka et sorbet citron)</i>	<i>12,00€</i>
<i>Coulant au chocolat maison cuit minute et sa glace</i>	<i>11,00€</i>
<i>Irish coffee</i>	<i>13,00€</i>

Glaces : Vanille, chocolat blanc, cannelle, caramel beurre salé, noix, yaourt, café, rhum raisin

Sorbets : Citron, clémentine, framboise, fraise