



David Maire & toute son équipe  
vous proposent leur carte  
et vous souhaitent  
un bon appétit!



# Les mises en palais

Salade fraîcheur d'été d'endives, de tomates cerises multicolores, radis, œuf dur, dés de comté, lardons et croûtons	15,00 €
En plat	21,00 €
Tarte fine de courgette jaune et verte gratinée à la mozzarella et à l'huile d'olive ail et basilic	17,00 €
Soupe et billes de melon au Macvin et sa chiffonnade de jambon cru italien	19,00 €
Risotto arborio crémeux aux écrevisses et asperges fraîches, lait battu et dentelle de parmesan	23,00 €
Marbré de foie gras de canard au Vin jaune, comptée d'oignons caramélisés et ses toasts	26,00 €

# Les suites

Friture de Truite rose de Franche-Comté sans arête, pommes sautées et sa sauce citronnée (200 g/pers)	21,00 €
Pavé de sandre rôti, écrasé de pomme de terre, légumes de saisons et sa sauce au chorizo	23,00 €
Filets de perche meunière, pommes grenailles persillées au sel de Guérande	27,00 €
Cassolette de grosses gambas décortiquées, mousseline de poireaux et nid de pomme de terre farci aux gouttes de poivrons	29,00 €
Poire de veau poêlée, galette de pomme de terre façon rœstis et fèves et son jus corsé à l'échalote confite	23,00 €
Magret d'agneau grillé à la plancha, caviar d'aubergines, petits pois à la française et jus réduit au thym	29,00 €
Filet de bœuf Angus Irlandais aux morilles gratin dauphinois et son émincé de choux vert aux lardons	39,00 €

## Menu végétarien à 32,00 €

Salade mêlée aux billes de melon et mozzarella, tomates cerises, radis et croûtons



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

(Gratin dauphinois, asperges vertes, mousseline de poireaux  
et nid de pomme de terre farci aux gouttes de poivrons)



Coupe de fraises, glace vanille et chantilly

## Menu enfant à 20,00 €

Suprême de volaille à la crème

ou

Pavé de truite rose au beurre citronné

avec

Gratin dauphinois et pointes d'asperges vertes



Duo de glaces et sorbets

ou

Coupe de fraises chantilly maison

## Menu du marché tous les midis (sauf week-end et jours fériés)

Le chef vous propose son Menu du Marché à 21,00 €

(Entrée, plat et dessert)

# Menu Tradition

Tarte fine de courgette jaune et verte gratinée à la mozzarella  
et à l'huile d'olive ail et basilic

ou

Soupe et billes de melon au Macvin  
et sa chiffonnade de jambon cru italien



Pavé de sandre rôti, écrasée de pomme de terre,  
légumes de saison et sa sauce au chorizo

ou

Poire de veau poêlée, galette de pomme de terre façon rœstis et  
fèves et son jus corsé à l'échalote confinte



Duo de mousse au chocolat (blanc et noir)  
aux noisettes torréfiées et langue de chat

ou

Crème brûlée à la vanille avec des morceaux de fraise

Menu à 39,00 €

(Supplément assortiment de fromages 6 €)

# Menu Découverte

Marbré de foie gras de canard au Macvin du Jura,  
compotée d'oignons caramélisés et ses toasts

ou

Risotto arborio crémeux aux écrevisses et pointes d'asperges vertes,  
lait battu et dentelle de parmesan



Cassolette de grosses gambas décortiquées, mousseline de poireaux  
et nid de pomme de terre farci aux gouttes de poivrons

ou

Magret d'agneau grillé à la plancha, caviar d'aubergine,  
petits pois à la française et jus réduit au thym



Assortiment de nos fromages affinés et ses condiments



Dessert au choix  
à définir à la prise de commande

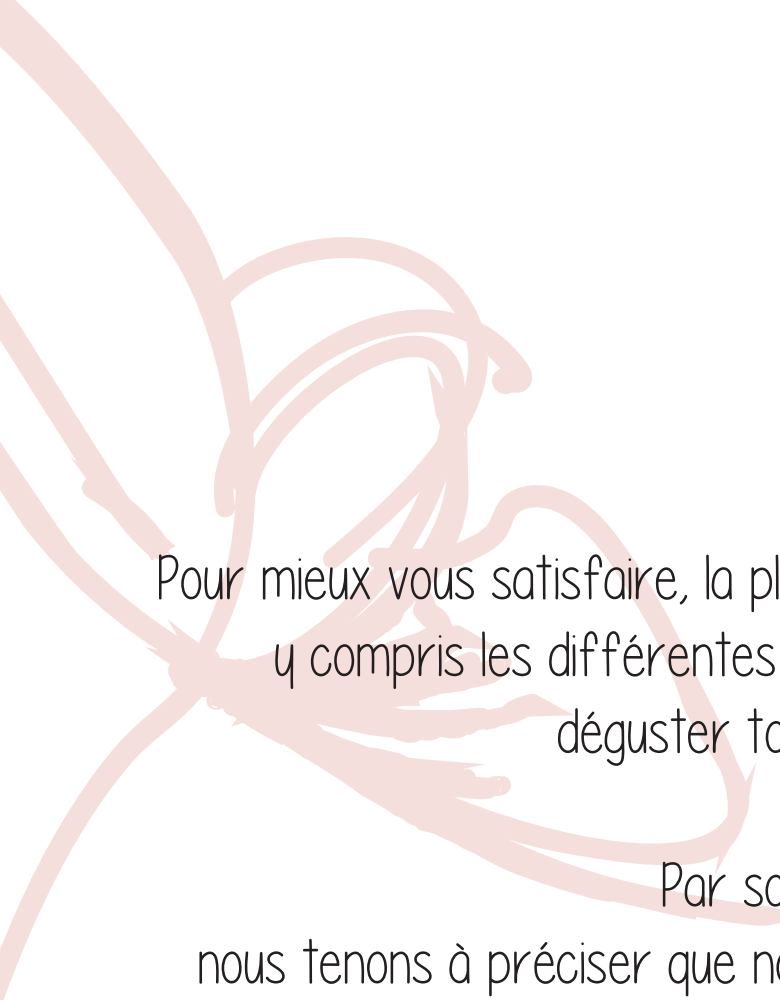
Menu à 58,00 €

# Les gourmandises

Assortiment de nos fromages affinés et ses condiments	10,00 €
Duo de mousse au chocolat (blanc et noir) aux noisettes torréfiées et langue de chat	8,50 €
Crème brûlée à la vanille et morceaux de fraises	9,00 €
Tiramisu rhubarbe et mascarpone aux brisures de spéculoos	9,50 €
Café ou infusion gourmands (framboisier, crème brûlée, feuillantine chocolat, glace, macarons)	10,00 €
Clafoutis aux fruits de saison	10,50 €
Coulant au chocolat maison cuit minute et ses délices	11,00 €
Coupe Jurassienne (Macvin et glace noix)	12,00 €
Coupe Colonel (vodka et sorbet citron)	12,00 €
Irish-coffee	13,00 €

**Glaces** : vanille, chocolat noir et blanc, café, noix, yaourt et tiramisu

**Sorbet** : citron fraises, pêche de vigne, framboise, mangue



Pour mieux vous satisfaire, la plupart de nos produits sont faits maison, y compris les différentes sortes de pains que vous pourrez déguster tout au long du repas.

Par soucis de qualité, nous tenons à préciser que nous sommes tributaires des arrivages, et espérons que vous ne nous en tiendrez pas rigueur, si des plats devaient manquer à notre carte.

Nous vous informons qu'aucun changement ne pourra être effectué sur les menus car les tarifs de ceux-ci sont calculés en fonction des plats qui les composent.

Vous remerciant de votre compréhension.  
Nous espérons que vous passerez un agréable moment en notre compagnie.

