



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



Les mises en palais

Fricassée de champignons et morilles à la crème et ses croûtons	18,00 €
Gougères garnies d'escargots en persillade et au savagnin	21,00 €
Carpaccio de Noix de Saint-Jacques mariné à l'huile de truffes et sa salade mêlée	29,00 €
Escalopes de foie gras de canard chaud, compote et dés de pomme caramélisés, caramel au vin de paille	34,00 €

Menu du marché

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

Le chef vous propose
son Menu du Marché à **21 €**
(Entrée, plat et dessert)

Menu enfant

Pour les petits gourmands,
un menu enfant vous est suggéré
à 18 €

Suprême de volaille à la crème
ou
Pavé de truite rose au beurre citronné
avec
Gratin dauphinois et purée de patate douce
~~~~~  
Glaces au choix

# Les suites

Friture de Truite rose de Franche-Comté sans arête,  
pommes sautées et sa sauce citronnée (250 g/pers) **22,00 €**

Filet d'églefin aux oignons rouges caramélisés  
et fleurs de courgette, sauce au Champagne **25,00 €**

Dos de bar en croûte de sel, julienne de navet boule d'or et choux romanesco,  
beurre blanc à la ciboulette **29,00 €**

Médallions de pintade aux écrevisses,  
topinambours et sa parmentière vitelotte au persil plat **21,00 €**

Paleron de veau confit, lingots de polenta,  
purée de patate douce et brocolis, jus corsé au Porto **28,00 €**

Filet de bœuf Angus aux morilles, gratin dauphinois  
et son émincé de choux vert aux lardons **39,00 €**

# Menu Tradition

Fricassée de champignons et morilles à la crème et ses croûtons

ou

Gougères garnies d'escargots en persillade et au savagnin



Filet d'églefin aux oignons rouges caramélisés et fleur de courgettes,  
sauce champagne

ou

Médallions de pintade aux écrevisses, topinambours et sa  
parmentière vitelotte au persil plat



Poire pochée au vin rouge aromatisé à la cannelle

ou

Tarte maison aux fruits de saison et sa glace yaourt

Menu à 38,00 €

(Supplément assortiment de fromages 5 €)

# Menu Découverte

Escalopes de foie gras de canard chaud, 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



Dos de bar en croûte de sel, julienne de navet boule d'or et choux  
romanesco, beurre blanc à la ciboulette

ou

Paleron de veau confit, lingots de polenta, purée de patate douce et  
brocolis, jus corsé au Porto



Assortiment de nos fromages affinés

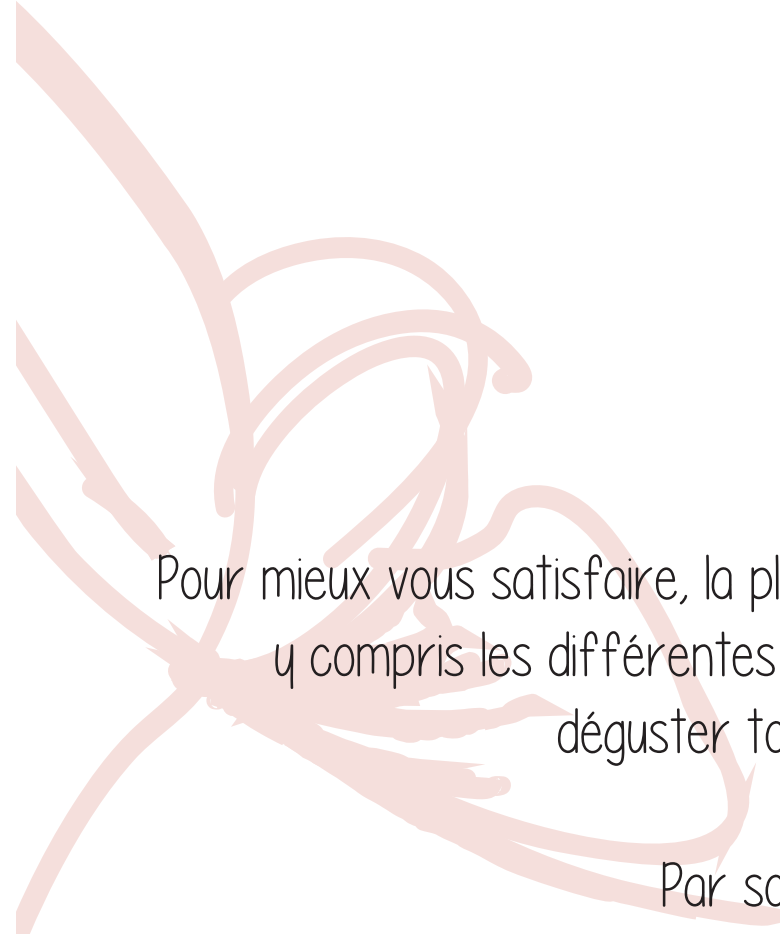


Dessert au choix  
à définir à la prise de commande

Menu à 56,00 €

# Les gourmandises

|                                                         |         |
|---------------------------------------------------------|---------|
| Plateau de nos fromages affinés                         | 9,00 €  |
| Café ou infusion gourmands                              | 9,50 €  |
| Poire pochée au vin rouge aromatisé à la cannelle       | 8,00 €  |
| Tarte maison aux fruits de saison et sa glace yaourt    | 9,00 €  |
| Figues fraîches rôties aux écorces d'orange et sa tuile | 10,00 € |
| Coupe Jurassienne (Macvin et glace noix)                | 12,00 € |
| Coupe Colonel (Vodka et sorbet citron)                  | 12,00 € |
| Coulant au chocolat maison cuit minute et sa glace      | 11,00 € |
| Irish coffee                                            | 13,00 € |


A large, abstract, hand-drawn scribble in a reddish-pink color, consisting of several overlapping loops and lines, positioned in the upper left quadrant of the page.

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.

A faint, light grey sketch of a flower, possibly a tulip or similar, located in the bottom right corner of the page. It shows the outline of the petals and the stem.

