



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



Les mises en palais

Soupe et billes de melon au Macvin
et sa chiffonade de jambon sec italien de 18 mois **14,00 €**

Grosses tomates cerises multicolores farcies et gratinées à la mozzarella,
crème de vinaigre balsamique réduit **17,00 €**

Fricassée d'asperges vertes et morilles, jus corsé au vin jaune **21,00 €**

Tartare de thon rouge et céleri branche mariné à l'huile d'olive aux baies de genièvre
et dentelle de comté **26,00 €**

Millefeuille de foie gras de canard chaud aux griottines de Fougerolles,
compote de rhubarbe et caramel de vin de paille **29,00 €**

Menu du marché

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

Le chef vous propose
son Menu du Marché à **18 €**
(Entrée, plat et dessert)

Menu enfant

Suprême de volaille **ou** Poisson du moment
Gratin dauphinois et purée de patate douce

Mini coulant au chocolat
ou
glaces ou sorbet au choix

17 €

Les suites

Friture de Truite rose de Franche-Comté sans arêtes, pommes sautées et sa sauce citronnée (250 g/pers)	19,00 €
Dos de cabillaud rôti, sauce au chorizo, pommes de terre farcies et gouttes de poivrons	23,00 €
Filets de perche meunière, pommes grenailles et mousseline de poireaux	27,00 €
Demi homard rôti et déglacé au vinaigre de mangue, compotée de choux rouge et purée de patate douce	32,00 €
Souris d' agneau Irlandais confite au thym, lingots de polenta et carottes fondantes	23,00 €
Poitrines de pigeon du Poitou, asperges vertes, tomates confites et sa sauce foie gras	29,00 €
Mignon de veau, jus et écrasée de pomme de terre à la truffe et pois gourmands	32,00 €
Filet de bœuf Angus Irlandais aux morilles gratin dauphinois et fèves aux lardons	36,00 €

Menu Tradition

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

ou

Grosses tomates cerises multicolores farcies et gratinées à la mozzarella,
crème de vinaigre balsamique réduit



Friture de Truite rose de Franche-Comté sans arêtes,
pommes sautées et sa sauce citronnée

ou

Souris d'agneau Irlandais confite au thym,
lingots de polenta et carottes fondantes



Assortiment de glaces et sorbets selon votre convenance

ou

Crème brûlée maison à l'estragon et son carapaccio d'ananas

Menu à 35,00 €

(Supplément fromage 5 €)

Menu Découverte

Fricassée d'asperges vertes et morilles, jus corsé au Vin Jaune

ou

Tartare de thon rouge et céleri branche mariné à l'huile d'olive
aux baies de genièvre et dentelle de comté



Filets de perche meunière,
pommes grenailles et mousseline de poireaux

ou

Poitrines de pigeon du Poitou, asperges vertes,
tomates confites et sa sauce foie gras



Assiette de nos fromages affinés



Tarte fine maison rhubarbe et fraises et sa tuile

ou

Salade de fruits frais de saison à l'infusion de basilic et son sorbet

Menu à 46,00 €

Menu Gourmand

Millefeuille de foie gras de canard chaud
aux griottines de fougerolles,
compote de rhubarbe et caramel de vin de paille

ou

Demi homard rôti et déglacé au vinaigre de mangue,
compotée de choux rouge et purée de patate douce



Pause gourmande



Mignon de veau, jus et écrasée de pomme de terre
à la truffe et pois gourmands

ou

Dos de cabillaud rôti, sauce au chorizo, pommes de
terre farcies et gouttes de poivrons



Assiette de nos fromages affinés



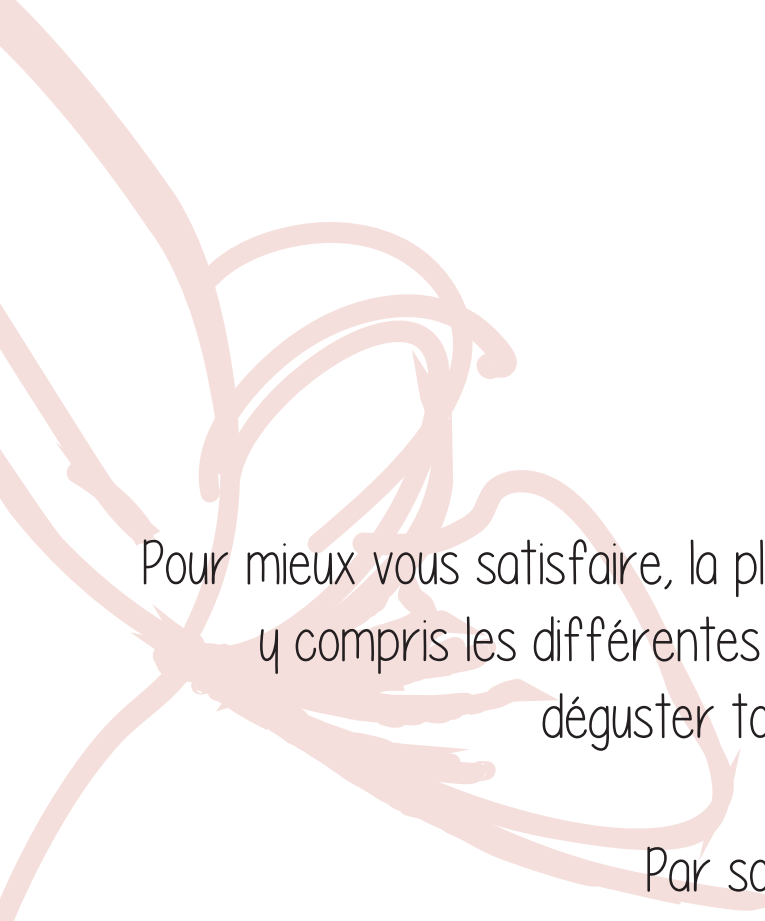
Desserts au choix

(à définir à la prise de commande)

Menu à 59,00 €

Les gourmandises

Plateau de nos fromages affinés	10,00 €
Café ou infusion gourmands	9,50 €
Crème brûlée maison à l'estragon et son carapaccio d'ananas	8,00 €
Assortiment de glaces et sorbets selon votre convenance	8,50 €
Salade de fruits frais de saison à l'infusion de basilic et son sorbet	9,00 €
Tarte fine maison rhubarbe et fraises et sa tuile	10,00 €
Coupe Jurassienne (Macvin et glace Macvin)	12,00 €
Coupe Colonel (Vodka et sorbet citron)	12,00 €
Coulant au chocolat maison cuit minute et ses délices	11,00 €
Irish coffee	13,00 €



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.

