

### Les Mises en palais,

<i>Velouté de potimarron à la saucisse de Morteau en cappuccino et sa tuile</i>	12€
<i>Fricassée de champignons et morilles à la crème et ses croûtons</i>	16€
<i>Feuilleté d'escargots en persillade et au savagnin</i>	19€
<i>Carpaccio de Noix de Saint-Jacques mariné à l'huile de truffes et sa salade mêlée</i>	26€
<i>Escalopes de foie gras de canard chaud, compote et billes de pomme caramélisées</i>	29€

### Les Suites,

<i>Friture de Truite rose de Franche-Comté sans arêtes, pommes sautées et sa sauce citronnée (250 g/pers)</i>	19€
<i>Médailles de lotte jute snackés, julienne de navet boule d'or et carottes multicolores, sauce à l'oseille</i>	22€
<i>Filet de bar rôti, sommités de différents choux-fleur, purée et coulis de betterave rouge</i>	25€
<i>Cassolette d' écrevisses sur sa mousseline de poireaux et purée de patate douce et sa crème de crustacés</i>	29€
<i>Souricettes de porc confites au thym, galette de pomme de terre et crosnes</i>	19€
<i>Poitrines de caille poêlés aux raisins, purée maison et topinambourgs au beurre persillé</i>	22€
<i>Magret de canard aux morilles, polenta moelleuse au comté et brocolis</i>	29€
<i>Filet de bœuf façon Rossini, gratin dauphinois et son émincé de choux vert aux lardons</i>	38€

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

*Le chef vous propose son*

*Menu du Marché à 18,00€*

*(Entrée, plat et dessert)*

*Pour les petits gourmands, un menu enfant vous est également suggéré à 17,00€*

*Suprême de volaille*

*ou*

*Poisson du moment*

*avec*

*Galette de pomme de terre*

*\*\*\**

*Mini coulant au chocolat*

*ou*

*Glaces au choix*

*Velouté de potimarron à la saucisse de Morteau en cappuccino et sa tuile*

*Ou*

*Fricassée de champignons et morilles à la crème et ses croûtons*

*\*\*\**

*Médailles de lotte jute snackés, julienne de navet boule d'or et carottes multicolores, sauce à l'oseille*

*Ou*

*Souricettes de porc confites au thym, galette de pomme de terre et crosnes*

*\*\*\**

*Poire pochée au vin rouge aromatisé à la cannelle et son sorbet*

*Ou*

*Crème brûlée maison déclinée autour de la banane*

*Menu à 33,00€*

*Supplément fromage 5,00€*

*Feuilleté d'escargots en persillade et au savagnin*

*Ou*

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

*\*\*\**

*Filet de bar sauvage rôti, sommités de différents choux-fleur, purée et coulis de betterave rouge*

*Ou*

*Poitrines de caille poêlés aux raisins, purée maison et topinambourgs au beurre persillé*

*\*\*\**

*Plateau de nos fromages affinés*

*\*\*\**

*Desserts au choix  
à définir à la prise de commande*

*Menu à 44,00€*

*Escalope de foie gras de canard chaud et pain d' épices, compote et billes de pomme caramélisées*

*Ou*

*Cassolette d' écrevisses sur sa mousseline de poireaux et purée de patate douce et sa crème de crustacés*

*\*\*\**

*Pause gourmande*

*\*\*\**

*Magret de canard aux morilles, polenta moelleuse au comté et brocolis*

*\*\*\**

*Plateau de nos fromages affinés*

*\*\*\**

*Desserts au choix  
à définir à la prise de commande*

*Menu à 56,00€*

## Les Gourmandises,

<i>Plateau de nos fromages affinés</i>	<i>9,00€</i>
<i>Café ou infusion gourmands</i>	<i>8,50€</i>
<i>Baba au rhum, chantilly maison et sa glace malaga</i>	<i>7,50€</i>
<i>Poire pochée au vin rouge aromatisé à la cannelle et son sorbet</i>	<i>8,00€</i>
<i>Crème brûlée maison déclinée autour de la banane</i>	<i>9,00€</i>
<i>Millefeuille de pain d'épices , mousse au chocolat et clémentines</i>	<i>9,50€</i>
<i>Coupe Jurassienne (Macvin et glace Macvin) ou Coupe Colonel (Vodka et sorbet citron)</i>	<i>10,00€</i>
<i>Coulant au chocolat maison cuit minute et sa glace</i>	<i>10,00€</i>
<i>Irish coffee</i>	<i>11,00€</i>

