

Les Mises en palais,

<i>Soupe et billes de melon au Macvin et sa chiffonade de jambon cru de Parme</i>	12€
<i>Salade mêlée aux foies de volaille déglacés au vinaigre de framboise</i>	16€
<i>Tarte fine de tomates et mozzarella à l'huile d'olive marinée à lail et au thym</i>	19€
<i>Vinaigrette de homard décortiqué et asperges vertes, crème de vinaigre balsamique réduit</i>	27€
<i>Escalopes de foie gras de canard chaud aux fruits rouges, caramel et tuile de pain d'épices</i>	29€

Les Suites,

<i>Dorade grise en écailles de courgette, purée de patate douce et sa sauce au chorizo</i>	18€
<i>Friture de Truite rose de Franche-Comté sans arêtes, pommes sautées, beurre citronné (250 g/pers)</i>	19€
<i>Filets de perche meunière sur sa mousseline de poireaux et pomme darphin</i>	22€
<i>Filets de Rouget-Barbet cuit à l'unilatéral, écrasée de pomme de terre et mini ratatouille, jus au pistou</i>	24€
<i>Cassolette de grosses gambas décortiquées aux trois poivrons et fondue de tomates</i>	26€

<i>Ballotine de volaille fermière farcie aux champignons, pomme grenailles et fèves</i>	19€
<i>Selle d'agneau en croûte d'herbes, caviar d'aubergines et pêches rôties au miel et son jus réduit</i>	26€
<i>Fricassée de ris de veau au Vin Jaune, ragoût de jeunes légumes de saison</i>	32€
<i>Filet de bœuf aux morilles sauvages, gratin dauphinois aux truffes et pois gourmand</i>	34€

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€

Mise en bouche

Suprême de volaille ou Poisson du moment
pomme de terre et patate douce

Mini coulant au chocolat

ou

Glaces au choix

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

Ou

Salade mêlée aux foies de volaille déglacés au vinaigre de
framboise

Dorade grise en écailles de courgette, purée de patate
douce et sa sauce au chorizo

Ou

Ballotine de volaille fermière farcie aux champignons,
pommes de terre et fèves

Poêlée de fraises au porto rouge et sa glace yaourt

Ou

Oeuf à la neige en cage et son caramel liquide au beurre
salé

Menu à 33,00€

Supplément fromage 5,00€

*Tarte fine de tomates et mozzarella à l'huile d'olive marinée
à lail et au thym*

Ou

*Vinaigrette de homard décortiqué et asperges vertes, crème de
vinaigre balsamique réduit*

*Filets de Rouget-Barbet cuit à l'unilatéral, écrasée de pomme
de terre et mini ratatouille, jus au pistou*

Ou

*Selle d'agneau en croûte d'herbes, caviar d'aubergines et
pêches rôties au miel et son jus réduit*

Plateau de nos fromages affinés

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

Menu à 44,00€

*Escalopes de foie gras de canard chaud aux fruits
rouges, caramel et tuile de pain d'épices*

Ou

*Cassolette de grosses gambas décortiquées aux trois
poivrons, fondue de tomates*

Pause gourmande

*Filet de bœuf aux morilles sauvages, gratin dauphinois
aux truffes et pois gourmand*

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>Poêlée de fraises au porto rouge et sa glace yaourt</i>	<i>8,50€</i>
<i>Oeuf à la neige en cage et son caramel liquide au beurre salé</i>	<i>8,00€</i>
<i>Trio de glaces et sorbets selon votre convenance et ses fruits de saison</i>	<i>9,50€</i>
<i>Clafoutis aux fruits de saison selon arrivage</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>10,50€</i>
<i>Irish coffee</i>	<i>11,00€</i>