

Menu du jour A 15,50 euros

Tous nos plats sont faits maison.

Entrées au choix

En général 3

Plats du jour au choix

En général 3

Dont un poisson

Assiette de fromages frais ou affinés

Ou

Carte des desserts

Plat du jour 11,00 euros

*Entrée + plat du jour ou Plat du jour + un dessert
14,00 euros*

Menu servi :

Le mardi midi,

Mercredi midi,

Jeudi midi,

Vendredi midi

Le samedi midi

Sauf jours fériés



MAITRE ARTISAN CUISINIER

Menu à 25.00 euros

Tous nos plats sont faits maison.

Salade Bressane aux foies de volaille et œuf poché

Ou

Ballotine de volaille, fine du Jura

Ou

Médailлон de sandre aux petits légumes

Tête de veau sauce gribiche

(Origine France)

Ou

Filet de truite du Jura farci au vin jaune

(Pisciculture Beuque)

Ou

Suprême de volaille fermière de Bourgogne braisé

Au côte du jura

Ou

Demi-magret de canard poêlé (Origine France)

Au miel et macvin

Fromage frais ou affinés de notre région

Ou

Carte des desserts

Menu avec fromages et desserts (sup 3 euros)



MAITRE ARTISAN CUISINIER

Menu à 33,00 euros

Tous nos plats sont faits maison.

*Douze escargots de Bourgogne en coquille au beurre d'ail
persillé*

Ou

Ballotine de volaille, fine du Jura

Ou

Feuilleté de champignons forestier

Ou

Foie gras de canard au vin jaune

Compote d'oignons au trousseau

Dos de bar rôti à la fleur de thym

Et petit légumes

Ou

Tournedos de veau poêlé au vin jaune et morilles

(Origine Union Européenne)

Ou

Faux filet charolais grillé, maître d'hôtel

(Origine France)

Fromage frais ou affinés de notre région

Carte des desserts



MAITRE ARTISAN CUISINIER

Menu à 36,00 euros

Tous nos plats sont faits maison.

Salade Bressane aux foies de volaille et œuf poché

Ou

Ballotine de volaille, fine du Jura

Ou

Médailлон de sandre aux petits légumes

Assiette de grenouilles

À la persillade (250g)

Accompagnées de ses légumes de saison

Fromage frais ou affinés de notre région

Ou

Carte des desserts

Menu avec fromages et desserts (sup 3 euros)



MAITRE ARTISAN CUISINIER

Carte des entrées

Tous nos plats sont faits maison.

Foie gras de canard au vin jaune 14.50 euros

Ballotine de volaille, fine du Jura 8.50 euros

Douze escargots de Bourgogne en coquille au beurre d'ail persillé 9.50 euros

Médailлон de sandre aux petits légumes 9.00 euros

Salade Bressane aux foies de volaille et œuf poché 8.90 euros

Cassolette d'œufs en meurette bourguignonne 8.90 euros

Salade de noix de Saint jacques et gambas, poêlée à l'huile de noisette et truite fumées du Jura 15.00 euros

Croute aux morilles et vin jaune 14.50 euros



MAITRE ARTISAN CUISINIER

Carte des poissons

Tous nos plats sont faits maison.

<i>Assiette de grenouilles À la persillade (300g)</i>	<i>25 ,00 euros</i>
<i>Dos de bar rôti à la fleur de thym et petit légumes</i>	<i>16.50 euros</i>
<i>Poêlée de gambas grillées sauce Nantua</i>	<i>18,50 euros</i>
<i>Filet de Truite du Jura rôti aux amandes (Pisciculture Beuque)</i>	<i>12.50 euros</i>
<i>Filet de truite du Jura farci au vin jaune (Pisciculture Beuque)</i>	<i>14.50 euros</i>



MAITRE ARTISAN CUISINIER

Carte des viandes

Tous nos plats sont faits maison.

<i>Demí-Magret de canard poêlé (Origine France) Aux saveurs du Jura</i>	<i>14,50 euros</i>
<i>Tête de veau sauce gribiche (Origine France)</i>	<i>12.50 euros</i>
<i>Faux filet charolais grillé, maître d'hôtel (Origine France)</i>	<i>18.00 euros</i>
<i>Tournedos de veau poêlé au vin jaune et morilles (Origine Union Européenne)</i>	<i>19.50 euros</i>
<i>Suprême de volaille fermière de Bourgogne braisé Au côté du Jura</i>	<i>14,50 euros</i>
<i>Aux morilles et vin jaune</i>	<i>19,50 euros</i>



MAITRE ARTISAN CUISINIER

Menu enfant

À 9,00 euros

Tous nos plats sont faits maison.

Six escargots de bourgogne en coquille

Ou

Ballotine de volaille

Filet de poisson du jour poêlé meunière

Ou

*Escalope de volaille poêlée
A la crème*

Carte des desserts

Salades repas Composées

Tous nos plats sont faits maison.

Salade de la cloche (salade, carottes râpées, betteraves, maïs, œufs) *8.50 Euros*

Salade Bressane (salade, lardons, foies de volaille, Maïs, œuf poché) *12,50 Euros*

Salade de fromage de chèvre chaud, magret de canard fumé et lardons fumés *14,00 Euros*

Salade de noix de Saint Jacques et gambas et à l'huile de noisette et truite fumée du Jura *19.00 euros*

Assiette de légumes (petite) *3,00 euros*

Assiette de légumes repas *6.50 euros*