

# 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, sauce Nantua*

*(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 petits légumes*

*Ou*

*Tournedos de veau poêlé au vin jaune et morilles*

*(Origine Union Européenne)*

*Ou*

*Faux filet charolais (Comtoise des Viandes)*

*Grillé, sauce poivre vert*

*(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.*

<i>Foie gras de canard au vin jaune</i>	<i>14.50 euros</i>
<i>Ballotine de volaille, fine du Jura</i>	<i>8.50 euros</i>
<i>Douze escargots de Bourgogne en coquille au beurre d'ail persillé</i>	<i>9.50 euros</i>
<i>Médailлон de sandre aux petits légumes</i>	<i>9.00 euros</i>
<i>Salade Bressane aux foies de volaille et œuf poché</i>	<i>8.90 euros</i>
<i>Cassolette d'œufs en meurette au Savagnin</i>	<i>8.90 euros</i>
<i>Salade de noix de Saint jacques et gambas, poêlée à l'huile de noisette et truite fumées du Jura</i>	<i>15.00 euros</i>
<i>Croute aux morilles et vin jaune</i>	<i>14.50 euros</i>



*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 (Comtoise des Viandes) Grillé, sauce poivre vert (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>14,50euros</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*