

Menu du jour

A 16,00 euros

Tous nos plats sont faits maison.

Entrées au choix

En général 2

Plats du jour au choix

En général 2

Dont un poisson



Assiette de fromages frais ou affinés

Ou

Carte des desserts

Plat du jour 12,00 euros

*Entrée + plat du jour ou Plat du jour + un
dessert*

15,00 euros



Menu servi :

Le mardi midi, Mercredi midi, Jeudi midi,

Vendredi midi, samedi midi

Sauf jours fériés

Menu à 27.00 euros

Tous nos plats sont faits maison



*Salade Bressane aux foies de volaille et œuf
poché*

Ou

Ballotine de volaille, fine du Jura

Ou

Mérine de truite fraîche et fumée du Jura



Tête de veau sauce gribiche

(Origine France)

Ou

*Filet de truite du Jura poêlée aux amandes
(Pisciculture Beuque)*

Ou

*Suprême de volaille fermière de Bourgogne
braisé*

Au côte du jura



Fromage frais ou affinés de notre région

Ou

Carte des desserts

Menu avec fromages et desserts (sup 3 euros)

Menu à 35,00 euros

Tous nos plats sont faits maison



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

Ou

Croûte aux morilles

Ou

*Foie gras de canard au vin jaune
Compote d'oignons au trousseau*



*Dos de sandre rôti à la fleur de thym
Et petits légumes*

Ou

*Tournedos de veau poêlé au vin jaune et
morilles*

(Origine France, comtoise des viandes)



Fromage frais ou affinés de notre région



Carte des desserts

Menu grenouilles

à 38,00 euros

Tous nos plats sont faits maison



*Salade Bressane aux foies de volaille et œuf
poché*

Ou

Ballotine de volaille, fine du Jura



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)

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

Mérine de truite du jura fraîche et fumé

10.00 euros

*Salade Bressane aux foies de volaille et œuf
poché 8.90 euros*

Cassolette d'œufs en meurette au Savagnin

Et morilles 8.90 euros

Croute aux morilles et vin jaune

14.50 euros

Carte des poissons

Tous nos plats sont faits maison.



Assiette de grenouilles à la persillade (300g)

25 ,00 euros

*Dos de sandre rôti à la fleur de thym et
petit légumes*

16.50 euros

Poêlée de gambas grillées sauce Nantua

18,50 euros

*Filet de Truite du Jura poêlée meunière
aux amandes*

(Pisciculture Beuque) 13.00 euros

Carte des viandes

Tous nos plats sont faits maison



Tête de veau sauce gribiche viandes)

12.50 euros

*Tournedos de veau poêlé au vin jaune et
morilles*

19.50 euros

(Origine France comtoise des viandes)

*Suprême de volaille fermière de Bourgogne
braisé*

Au côte du Jura 15.00euros

Aux morilles et vin jaune 20.00 euros

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

19.00 euros

Assiette de légumes (petite) 3,00 euros

Assiette de légumes repas 6.50 euros

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