

Menu du jour

A 17.00 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 13.00 euros

Formule 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

Tous nos plats sont faits maison

Menu à 29 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 sur son lit de salade

Et champignons à la grecque



Filet truite du Jura poêlé meunière aux amandes

(Pisciculture Beauque)

Ou

Suprême de volaille fermière de Bourgogne braisé

au côte du jura

Ou

Faux filet charolais grillé aux poivres verts

(Origine France, comtoise des viandes)



Fromage frais ou affinés de notre région

Ou

Carte des desserts

Menu avec fromages et desserts (sup 3 euros)

Menu à 37.00 euros

Tous nos plats sont faits maison



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

Ou

*Croûte aux champignons et morilles
Au Vin Jaune*

Ou

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



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

Ou

*Pavé de veau façon tournedos
poêlé au vin jaune et morilles*

(Origine France, comtoise des viandes)



Fromage frais ou affinés de notre région



Carte des desserts

Menu grenouilles

à 40,00 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

17.00 euros

Ballotine de volaille, fine du Jura

9.00 euros

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

9.50 euros

Médailлон de sandre

10.00 euros

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

*Cassolette d'œufs en meurette au Savagnin
Et morilles 10.00 euros*

*Croute aux champignons et morilles
vin jaune 16.00 euros*

Carte des poissons

Tous nos plats sont faits maison.



Assiette de grenouilles à la persillade (300g)
26.00 euros

Filet de sandre rôti à la fleur de thym et
petits légumes
17.00 euros

Poêlée de gambas grillées sauce Nantua
19.00 euros

Filet de truite du jura poêlé meunière
Aux amandes
14.00 euros

Carte des viandes

Tous nos plats sont faits maison



Tête de veau sauce gribiche

(Origine France Comtoise des viandes)

13.00 euros

*Pavé de veau façon Tournedos
poêlé au vin jaune et morilles*

21.00 euros

(Origine France comtoise des viandes)

*Suprême de volaille fermière de Bourgogne
braisé au côte du Jura*

16.00 euros

Aux morilles et vin jaune

21.00 euros

Faux filet de bœuf charolais grillé

Aux morilles et vin jaune

22.00 euros

(Origine France comtoise des viandes)

Salades repas

Composées

Tous nos plats sont faits maison



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

10.00 Euros

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

13.00 Euros

*Salade de fromage de chèvre chaud, magret
de canard fumé et foie gras*

16.00 Euros

*Salade de noix de Saint Jacques (pétoncles)
Et gambas à l'huile de noisette*

20.00 euros

Assiette de légumes (petite) 3. 050 euros

Assiette de légumes repas 7.00 euros

Menu enfant

À 9,50 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

Saucisse de Morteau Jurassienne

Carte des desserts