

Menu du jour A 14,80 euros

Tous nos plats sont fait 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 10,00 euros

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

13,00 euros

Menu servi Le mardi midi,

Mercredi midi,

Jeudi midi,

Vendredi midi et soir

Le samedi midi et soir

Sauf jour fériés



MAITRE ARTISAN CUISINIER

Menu à 23.50 euros

Tous nos plats sont fait maison.

Salade Bressane aux foies de volailles et œuf poché

Ou

Ballotine de volailles, fine du Jura

Ou

Terrine aux quatre légumes

Sauce cocktail

Tête de veau sauce gribiche

(Origine France)

Ou

Filet de truite du Jura rôti aux amandes

(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)

Menu à 31,00 euros

Tous nos plats sont fait maison.

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

Ou

Ballotine de volailles, fine du Jura

Ou

Croûte forestière

Au crémant du Jura

Ou

Foie gras de canard au vin jaune

Dos de sandre rôti à la plancha

Sauce Nantua

Ou

Faux filet charolais grillé

(Origine France)

Beurre maître d'hôtel

Ou

Tournedos de veau poêlé au vin jaune

(Origine France)

Fromage frais ou affinés de notre région

Carte des desserts

Menu à 33,00 euros

Tous nos plats sont fait maison.

Salade Bressane aux foies de volailles et œuf poché

Ou

Ballotine de volailles, fine du Jura

Ou

*Terrine aux quatre légumes
Sauce cocktail*

*Assiette de grenouilles fraîches
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 fait maison.

Foie gras de canard au vin jaune 14.00 euros

Ballotine de volailles, fine du Jura 8.50 euros

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

Salade Bressane aux foies de volailles et œuf poché 8.90 euros

Cassolette d'œufs en meurette au savagnin 8.90 euros

Salade de noix de Saint jacques et gambas, poêlée à l'huile de noisette 16.00 euros

Carte des poissons

Tous nos plats sont fait maison.

*Assiette de grenouilles fraîches
À la persillade (300g)*

24 ,00 euros

*Dos de sandre rôti à la plancha
Sauce Nantua*

14.00 euros

Poêlée de gambas grillées sauce Nantua

18,00 euros

*Filet de Truite du Jura rôti aux amandes
(Pisciculture Beauque)*

12.00 euros

Carte des viandes

Tous nos plats sont fait maison.

<i>Demi-Magret de canard poêlé (Origine France) Aux saveurs du Jura</i>	<i>14,00 euros</i>
<i>Tête de veau sauce gribiche (Origine France)</i>	<i>12.00 euros</i>
<i>Bavette charolaise grillée (Comtoise des Viandes) (Origine France) Beurre maître d'hôtel</i>	<i>13,00 euros</i>
<i>Faux filet charolais grillé (Origine France) Beurre maître d'hôtel</i>	<i>15.00 euros</i>
<i>Tournedos de veau poêlé au vin jaune (Origine France)</i>	<i>15.00 euros</i>
<i>Suprême de volaille fermière de Bourgogne braisé Au côte du Jura</i>	<i>14,00euros</i>
<i>Aux morilles et vin jaune</i>	<i>19,00 euros</i>

Menu enfant

À 9,00 euros

Tous nos plats sont fait maison.

Six escargots de bourgogne en coquille

Ou

Ballotine de volailles

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 fait maison.

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

Salade Bressane (salade, lardons, foie de volailles, Maïs, œuf poché) 12,50 Euros

Salade Jurassienne (salade, lardons, croûtons, Comté, saucisse de Morteau) 13.00 Euros

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

Salade de noix de pétoncles et gambas et à l'huile de noisette 18,00 euros

Assiette de légumes (petite) 3,00 euros

Assiette de légumes repas 6.50 euros