

Au fil du Jour 35€

(le midi, du mardi au vendredi hors jours fériés)

Pressé de lentilles vertes du Jura, gravelax de truite
rose de la Pisciculture des Grottes
et Radis

Poissons du moment, sauce à l'estragon

ou

Paleron de porc, sauce aux poivres sauvages

ou

polenta crémeuse et carottes

Assortiment de trois fromages de la fromagerie
Janin MOF

ou

Abricot, cacahuète et thym citron

Menu végétarien 35€

En fonction des saisons nous composons
un menu élaboré à partir des produits frais
de la carte du moment.

Entrée

Plat

Fromage ou Dessert du moment

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement

Promenons-nous

≡ 3 étapes - 47€

5 étapes - 67€

(Les soirs en semaine, midi et soir le samedi.

5 étapes également disponible du mercredi au vendredi midi)

≡ Les melons aux pignons de pin, sauge ananas et jambon cru de Anne et Vincent Perrin

L'artichaut, Omble de fontaine du Moulin de Pierre en Gravelax

≡ Magret de canard de la Maison Mitteault, jus corsé au shiso et déclinaison autour de l'aubergine

Assortiment de trois fromages de la fromagerie Janin MOF (supp 7€)

Touche rafraichissante, rhubarbe et basilic

≡ Abricot, cacahuète et thym citron

Menu végétarien - 47€

5 étapes - 67€

En fonction des saisons nous composons un menu élaboré à partir des produits frais de la carte du moment.

Entrée

Plat

Fromage ou dessert du moment

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement

Entrées

- L'artichaut, Omble de Fontaine du Moulin de Pierre en Gravelax - **22€**
- Les melons aux pignons de pin, sauge ananas et jambon cru de Anne et Vincent Perrin - **22€**
- L'entrée Au fil du jour uniquement le midi en semaine - **17€**

Plats

- Le ris de veau, jus corsé au thym, roulé de pommes de terre farcie aux pleurotes, haricots verts - **48€**
- La ballottine de truite des Planches farcie aux Morilles et pleurotes, sauce au Vin Jaune, pommes Dauphines à la truite fumée et navets - **42€**
- Magret et foie gras poêlé de canard de la Maison Mitteault, jus corsé au shiso, déclinaison autour de l'aubergine - **39€**
- Le plat Au fil du jour uniquement le midi en semaine - **29€**

Fromages

Fromagerie Janin MOF Affineur à Champagnole

- Assortiment de 3 Fromages de la Région - **9€**
- Assortiment de 5 Fromages de la Région - **14€**

Desserts

- Le chocolat noir origine Vénézuéla de Nicolas Berger en chaud-froid, menthe fraîche de la Ferme de la Pommeraie et pistaches de Sicile - **22€**
- Rhubarbe, bourgeons de roses de notre jardin et fenouil - **18€**
- Le Dessert du moment (*sur le menu*) - **16€**

Pensez à nous communiquer vos allergies ou intolérances alimentaires à la réservation !

Cette carte est susceptible d'être modifiée selon l'approvisionnement

Toutes modifications sur les menus entraîneront une facturation à la carte. Prix Net de TVA 10%