

# Menu à 45.00€



Terrine de foie gras au Macvin  
Chutney de poires et fruits secs  
Pain de mie maison toasté

Ou

Dos de cabillaud mariné aux agrumes  
Coulis d'avocat à la coriandre  
Croustillant aux herbes

Ou

St Jacques à la plancha  
Royale de potirons et châtaignes  
Vinaigrette pignons et Morteau

\*\*\*\*\*

Filet de Dorade grillé, mousseline de panais  
Vinaigrette betteraves, amandes

Ou

Pavé de Sandre rôti  
Galette de champignons croustillante  
Fumet crémé au Crémant du Jura

Ou

Demi pigeon en 2 cuissons  
Le suprême rôti, la cuisse en parmentier  
Légumes racines, jus de carcasse corsé

Ou

Quasi de veau rôti, tartelette de céleris et rutabaga  
Purée de cerfeuil tubéreux  
Jus crémé à la sauge

\*\*\*\*\*

Les affinés  
**Carte des desserts**  
(À commander au début de repas)



Prix nets service inclus