

# LES ENTREES

- Salade de légumes grillés, julienne de Morteau  
Crouton de Morbier gratiné 12€
  
- Terrine de ris de veau aux pistaches et foie gras  
Confit d'échalotes au Macvin 14€
  
- Ballotine de lapereau aux shiitaké  
Chutney pommes, oignons rouges à la bière 13€
  
- Terrine de canard aux pruneaux  
Champignons de Paris à la grecque 13€
  
- Salade tiède d'aile de raie à la ciboulette  
Courgettes marinées  
Condiment poivrons et saucisse de Morteau 13€
  
- Terrine de foie gras au naturel  
Brunoise de pommes aux noisettes réduction de Macvin  
Pain de mie aux noix fait maison 22€
  
- Noix de St Jacques snackées, tartelette d'oignons blancs  
Confit aux baies roses, vinaigrette d'herbes 25€

Prix net service compris

# LES POISSONS

- Pavé de thon grillé 20€  
Boulgour de légumes printanier  
Vinaigrette à l'huile de vanille, mangues pignons
  
- Filet de Bar grillé 23€  
Tartelette de courgettes au basilic  
Coulis de poivrons rouges
  
- Tranches de Lotte poêlées 25€  
Compotée d'aubergines et tomates, fumet au safran
  
- Poisson du marché 17€  
Jardinière de légumes  
Velouté au chardonnay

Prix net service compris

# LES VIANDES

- Quasi de veau rôti, pomme Macaire au persil  
Champignons, asperges, jus de veau réduit 26€
  
- Demi Pigeon en 2 cuissons 28€  
Le suprême rôti, la cuisse en ragoût  
Gâteau de pomme de terre et artichaud, champignons, jus à la sauge
  
- Braisé du moment 18€  
Risotto aux poireaux et parmesan
  
- Faux filet grillé, beurre maître d'hôtel 25€  
Gratin de pomme de terre au Comté
  
- Caille désossée à la plancha 22€  
Tartelette d'aubergine et courgettes au thym et amandes  
Champignons, jus corsé
  
- Carré de veau cuit basse température 22€  
Galette de carotte aux lard fumé  
Jus brun aux morilles

Prix net service compris

# LES DESSERTS

- Soufflé glacé au Marc du Jura  
Coulis de fruits rouges, tuile dentelle 9.00€
- Tartelette chocolat au lait, framboises  
Glace yaourt 9.00€
- Palette de sorbets et glaces, fruits de saison  
Tuile chocolat et sésame noir 9.00€
- Soupe d'agrumes au poivre de Kâmpôt  
Sorbet pêche de vigne, tuile à l'orange 9.00€
- Vacherin minute, cassis chocolat  
Compotée de griottes 9.00€
- Tarte aux pêches tiède façon tatin, crème glacée violette  
Tuile pistache 9.00€
- Macaron aux framboises, crème légère au Macvin  
Coulis de fruits rouges 9.00€
- Parfait glacé à la liqueur de sapin et pistaches  
Sablé à la farine de gaudes, coulis de framboises 9.00€
- Craquelin amandes sésames aux fraises  
Chibouste au thé Matcha, sauce caramel 9.00€
- Gaspacho fraises framboises au basilic  
Glace à la rose, torsade noix de coco 9.00€

Prix net service compris