

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