

MENU A 19.50€

Ce menu n'est pas servi le samedi soir, dimanche midi et jours fériés

Salade de légumes grillés, julienne de Morteau

Crouton de Morbier gratiné

Ou

Terrine de canard aux pruneaux

Champignons de Paris à la grecque

Poisson du marché

Jardinière de légumes

Velouté au chardonnay

Ou

Braisé du moment

Risotto aux poireaux et parmesan

Ou

Faux filet grillé, beurre maître d'hôtel

Gratin de pomme de terre au Comté

Soufflé glacé au Marc du Jura

Coulis de fruits rouges

Ou

Crème brûlée à la vanille

Ou

Fromage blanc faisselle

Aucun changement ne sera possible dans les menus

Prix net service compris

MENU A 32€

Ballotine de lapereau aux shiitaké

Chutney pommes, oignons rouges à la bière

Ou

Terrine de ris de veau aux pistaches et foie gras

Confit d'échalotes au Macvin

Ou

Salade tiède d'aile de raie à la ciboulette

Courgettes marinées

Condiment poivrons et saucisse de Morteau

Caille désossée à la plancha

Tartelette d'aubergine et courgettes au thym et amandes

Champignons, jus corsé

Ou

Carré de veau cuit basse température

Galette de carotte aux lard fumé

Jus brun aux morilles

Ou

Pavé de thon grillé

Boulgour de légumes printanier

Vinaigrette à l'huile de vanille, mangues pignons

Carte des desserts (à commander en début de repas)

Aucun changement ne sera possible dans les menus

Prix net service compris

MENU A 46€

Terrine de foie gras au naturel

Brunoise de pommes aux noisettes réduction de Macvin

Pain de mie aux noix fait maison

Ou

Noix de St Jacques snackées, tartelette d'oignons blancs

Confit aux baies roses, vinaigrette d'herbes

Filet de Bar grillé

Tartelette de courgettes au basilic

Coulis de poivrons rouges

Ou

Tranches de Lotte poêlées

Compotée d'aubergines et tomates, fumet au safran

Ou

Quasi de veau rôti, pomme Macaire au persil

Champignons, asperges, jus de veau réduit

Ou

Demi Pigeon en 2 cuissons

Le suprême rôti, la cuisse en ragoût

Gâteau de pomme de terre et artichaud, champignons, jus à la sauge

Les affinés

Carte des desserts (à commander en début de repas)

Aucun changement ne sera possible dans les menus

Prix net service compris

MENU A 52€

Terrine de foie gras au naturel

Brunoise de pommes aux noisettes réduction de Macvin

Pain de mie aux noix fait maison

Ou

Noix de St Jacques snackées, tartelette d'oignons blancs

Confit aux baies roses, vinaigrette d'herbes

Filet de Bar grillé

Tartelette de courgettes au basilic

Coulis de poivrons rouges

Ou

Tranches de Lotte poêlées

Compotée d'aubergines et tomates, fumet au safran

Quasi de veau rôti, pomme Macaire au persil

Champignons, asperges, jus de veau réduit

Ou

Demi Pigeon en 2 cuissons

Le suprême rôti, la cuisse en ragoût

Gâteau de pomme de terre et artichaud, champignons, jus à la sauge

Les affinés

Carte des desserts (à commander en début de repas)

Aucun changement ne sera possible dans les menus

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