

La carte



Les entrées

- Médailon de foie gras mi-cuit** 16,8
Au naturel et caramel au cacao
- Traditionnelle croûte forestière** 15,8
Avec morilles, servie dans une Jack be little bio de Vauvenise
- Filet de Saumon Bömlo fumé par nos soins** 14,8
Crumble au Parmesan et condiments

Les Plats

- Sauté de Cerf « chasse de France »** 29
Sauce Grand Veneur et Spätzle maison à la bière de Noël (brasserie Belgo-comtoise, Gézier)
- Suprême de Volaille fermière** 26,8
Au Comté, velouté au vin Jaune
- Pavé de filet de Porc comtois** 23,8
Viennoise au Parmesan, jus au parfum de réglisse
- Mousseline de Sandre** 27,8
Crème du pré Verdot et Morilles sauvages

Médaille de truite rose du Jura 29
Farce fine de Saint Jacques et Nori

Plat Végétarien 22,8
Croûte forestière, risotto et poêlée de légumes
du moment

Sélection fromagère

Assiette de trois fromages affinés 9
M. Marc Janin, Affineur Meilleur Ouvrier de France à
Champagnole

Les desserts

Crème brûlée traditionnelle 9
A la vanille de Madagascar

Limoncello glacé 8,8
Sorbet citron maison et limoncello

Poire William pochée au chardonnay 9,9
Sablé graines de lin, crémeux noisette et citron

Coque croustillante chocolat et café 10,8
Sorbet cacao, Spéculos

Vanille, Betterave Framboise 9,9
Confit framboise, betterave et granité verveine bio

Café gourmand 8,9

