



NOS ENTREES

Harmonie Gourmande: Butternut Rôti au Miel, Mousse de Chèvre & Pignons de Pin

13.00€

Mousseline de Truite de Nos **Rivières**, Crème de Fenouil et Chips Croustillantes

15.00€

Foie gras **IGP** Sud **Ouest** Marbré à la Figue et au Macvin, Compotée d'oignons Rouges et Toast

20.00€

Raviole de Mont d'Or et Morilles, Crème au Vin Jaune du Domaine Bélemnites

16.00€

NOS PLATS

Magret de Canard **Français**, Jus au Miel et Epices Douces

26.00€

Poularde de **Bresse** du GAEC Laurency Farcie aux Morilles et Vin Jaune et son Jus Gourmand Forestiers

28.00€

Risotto de Saison à la Châtaigne, Poisson de Nos **Rivières** et sa Crème de Courge

25.00€

Cerf de Chasse **Française** Fumé par Nos Soins et Son Jus au Vin Rouge et Echalotes Confites

35.00€ (Selon Disponibilité)

FROMAGES

Notre Plateau de Fromages

d'après une sélection De **"Marc Janin"** Meilleur Ouvrier **de France**

9.50€

NOS DESSERTS

Le Coing Façon Tatin et son Caramel Réalisé avec les Jus "Nos Jardins Imparfaits" **BIO**, Coing ,Hibiscus & Gingembre , Glace signée Gérald Cabiron **MOF**

12.00€

Finger Chocolat au lait et Amande Façon Rocher & Douceur de Marron

15.00€

Parfait Glacé Coco & Fruits Exotiques, Biscuit Dacquoise Coco & Craquant Chocolat Blanc-Noix de Coco

« À commander en début de repas – 15 min de préparation »

13.00€

LE COIN DU GOURMAND

Menu à 42 € (entrée, plat , fromage ou dessert)

Menu à 47 € (entrée, plat , fromage ,dessert)

Ci-dessous

Accords Mets et Vins "Made in Jura"

Les 3 verres "Made in Jura": 16 €

Tout au long de votre menu, nous vous proposons une sélection de vins issus des meilleurs domaines du Jura, en accords subtils avec chaque plat. Des suggestions pensées pour révéler l'équilibre et la finesse de notre cuisine.

Harmonie Gourmande : Butternut Rôti au Miel,

Mousse de Chèvre & Pignons de Pin

Chardonnay BIO « les Roussots (10 cl) –

Domaine Badoz

Vin blanc ouillé à la texture ronde, aux notes d'agrumes et de fruits blancs, qui s'accorde délicatement avec le miel et les pignons

Risotto de Saison à la Châtaigne, Poisson de Nos

Rivières et sa Crème de Courge

Chardonnay BIO « L'Etoile » (10 cl) – Domaine

Cartaux 2023

Vin blanc typé, plus structuré, aux arômes de fruits blancs et d'amande, qui équilibre la richesse du risotto.

Notre Assiette de Fromages

d'après une sélection De "Marc Janin"

Meilleur Ouvrier de France

ou

Le Coing Façon Tatin et son Caramel Réalisé
avec les Jus "Nos Jardins Imparfais" BIO, Coing

,Hibiscus & Gingembre , Glace signée Gérald

Cabiron MOF

Macvin (6 cl) – Domaine Pierre Richard

Vin doux emblématique du Jura, aux saveurs de fruits confits, de pruneau et d'épices, qui s'accorde à merveille avec la tartelette aux amandes et souligne le sorbet Macvin.

« Vous avez craqué pour un plat à la carte ? Il peut remplacer un plat du menu ! Un supplément pourra s'appliquer selon votre choix. N'hésitez pas à nous en parler. »

LES COUPES GLACEES

Émeraude & Rubis

Glaces Pistache et Framboise, biscuit dacquoise coco, chantilly maison et coulis de fruits rouges

10.50€

Jardin D'hiver

Vanille , Caramel et Marron ; Coulis de Caramel, Chantilly maison

10.50€

Kuro Kawaii

Sésame Noir , Noisette, Yuzu ; Graine de Sésame noir Biscuit au Sésame, Chantilly Maison

10.50€

LES COUPES SPECIALES

2 boules de poires +eau de vie de poire (3cl)

Citron vert+ Citron Basilic +liqueur de Génépi (3cl)

Café + Caramel +liqueur café (3cl)

11.50€

NOS GLACES

Vanille, Chocolat, Menthe Choco, Café, Pistache, Noisette, Marron, Fraise, Myrtille,, Citron Vert, Citron Basilic, Coco , Sésame Noir, Yuzu, Framboise , Macvin , Caramel

Nos Glaces De Chez Gérard Cabiron

Meilleur Ouvrier de France

1 boule

3.00€

2 boules

5.50€

3 boules

8.00€