

# *Le Menu du Jour*

*Servi chaque midi du Lundi au Samedi*

*Menu complet 15,50€*

*Menu partiel 13,00€*

*Le Menu Enfant (-12 ans) 11,50€*

*Onglet de Boeuf*

*ou*

*Saucisse de Morteau Sauce Cancoillotte*

*ou*

*Filet de Truite Crème citronnée*

*\*\*\**

*Brownie au Chocolat*

*ou*

*Coupe de Glaces (2 boules)*

*(Vanille, Fraise, Chocolat, Citron)*

*Viandes d'origine France et UE selon arrivage*

# *Le Menu Caveau 27€*

*Rillettes de Truite des Planches à ma façon*

*ou*

*Panacotta au Macvin, Billes de Melon et Jambon cru*

*ou*

*Salade Comtoise*

*(Salade verte, Tomates, Saucisse de Morteau, Noix, Comté,  
Huile de Noisette et Vinaigre de Vin Jaune)*

*ou*

*Croustillant de Tête de Veau aux Condiments*

*\*\*\**

*Filet Mignon de Porc mariné basse Température*

*(Marinade : Moutarde, Miel, Gingembre et Macvin du Jura)*

*ou*

*Suggestion de Poisson selon Arrivage*

*ou*

*Onglet de Boeuf Sauce au Trousseau*

*ou*

*Tournedos de Truite rose du Jura, effilochée de Poireaux  
et Sauce Absinthe*

*\*\*\**

*Fromage ou Dessert au Choix*

*Viandes d'origine France et UE selon arrivage*

*Le Menu Terroir 38€*

*Terrine de Foie Gras Mi-cuit au Marc du Jura et  
Chutney de Mangues aux Epices*

\*\*\*

*Le traditionnel Coq aux Morilles et Vin Jaune*

\*\*\*

*Assiette de Fromages Comtois  
(Comté fruité, Morbier, Cancoillotte au Vin Jaune)*

*ou*

*Dessert au Choix*

*Viandes d'origine France et UE selon arrivage*

# Votre Choix à la Carte

## Les Entrées :

<i>Salade Comtoise</i>	<i>9,50€</i>
<i>(Salade verte, Tomates, Saucisse de Morteau, Noix, Comté, Huile de Noisette et Vinaigre de Vin Jaune)</i>	
<i>Panacotta au Macvin, Melon et Jambon cru</i>	<i>11,50€</i>
<i>Croustillant de Tête de Veau aux Condiments</i>	<i>12,50€</i>
<i>Déclinaison de Truite des Planches : Rillettes à ma Façon et Tartare à la Vinaigrette d'Agrumes</i>	<i>13,00€</i>
<i>Terrine de Foie Gras Mi-cuit au Marc du Jura et Chutney de Mangues aux Epices</i>	<i>17,00€</i>

## Les Plats :

<i>Bréchet de Volaille et Crème de Vin Jaune</i>	<i>15,00€</i>
<i>Filet Mignon de Porc mariné basse Température</i>	<i>16,00€</i>
<i>(Marinade : Moutarde, Miel, Gingembre et Macvin du Jura)</i>	
<i>Onglet de Boeuf Sauce au Trousseau</i>	<i>17,00€</i>
<i>Tournedos de Truite rose des Planches, effilochée de Poireaux et Sauce Absinthe</i>	<i>18,50€</i>
<i>La Suggestion de Poisson du Chef</i>	<i>18,50€</i>
<i>La Marmite de Coq aux Morilles et Vin Jaune</i>	<i>27,00€</i>

*Viandes d'origine France et UE selon arrivage*

## Les Fromages:

*Le Fromage Blanc Faisselle* 4,50€

*Lassiette de Fromages Comtois* 6,00€

*(Cancoillotte Maison au Vin Jaune, Comté Fruité et Morbier Jeune de la Fruitière du Plateau Arboisien)*

## Les Desserts:

*Crème Brûlée au Pontarlier* 6,50€

*(apéritif anisé du Haut-Doubs)*

*Parfait glacé au Marc du Jura* 7,00€

*Brownie au Chocolat et Noix de Pécan* 7,50€

*Soupe de Mangue au Fruit de la Passion, Fruit rouge,*

*Crumble Vanille et Espuma de Mascarpone* 8,00€

*Entremet Framboises et Mousse Choco blanc* 8,50€