

## Le Menu du Jour

Servi chaque midi du Lundi au Samedi

Menu complet	15,50€
Menu partiel	13,00€

## Le Menu Caveau 27€

Jardinière de Sandre

(Terrine de Sandre aux petits Légumes, Poireaux, Herbes)

ou

Oeuf Poché et sa Crème d'Asperges vertes

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 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

## Menu Enfant 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)

## 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

# Votre Choix à la Carte

## Les Entrées :

<i>Salade Comtoise</i>	9,50€
<i>(Salade verte, Tomates, Saucisse de Morteau, Noix, Comté, Huile de Noisette et Vinaigre de Vin Jaune)</i>	
<i>Oeufs Pochés et Crème d'Asperges vertes</i>	11,50€
<i>Croustillant de Tête de Veau aux Condiments</i>	12,50€
<i>Rillettes de Truite Rose à ma Façon</i>	13,00€
<i>Jardinière de Sandre</i>	14,50€
<i>(Terrine de Sandre aux petits Légumes, Poireaux, Herbes)</i>	
<i>Terrine de Foie Gras Mi-cuit au Marc du Jura et Chutney de Mangues aux Epices</i>	17,00€

## Poissons Frais & Viandes:

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

## Les Fromages:

<i>Le Fromage Blanc Faisselle</i>	4,50€
<i>Lassiette de Fromages Comtois</i>	6,00€
<i>(Cancoillotte Maison au Vin Jaune, Comté Fruité et Morbier Jeune de la Fruitière du Plateau Arboisien)</i>	

## Les Desserts:

<i>Crème Brûlée au Pontarlier (apéritif anisé du Haut-Doubs)</i>	6,50€
<i>Parfait glacé au Marc du Jura</i>	7,00€
<i>Brownie au Chocolat et Noix de Pécan</i>	7,50€
<i>Soupe de Mangue au Fruit de la Passion, Fruit rouge, Crumble Vanille et Espuma de Mascarpone</i>	8,00€
<i>Entremet Framboises et Mousse Choco-blanc</i>	8,50€