

## BIENVENUE À NOTRE TABLE

TOUTES NOS ENTRÉES SONT À 16 EUROS

TOUS NOS PLATS SONT À 26 EUROS

TOUS NOS DESSERTS SONT À 10 EUROS

NOTRE ASSIETTE DE FROMAGES À 8 EUROS

NOS PRODUITS SONT ISSUS DE FOURNISSEURS LOCAUX :

*LA RELANAISE SITUÉ À L'ÉTOILE, LA PISCICULTURE BEUQUE SITUÉ À MARIGNA-SUR-VALOUSE  
AINSI QUE LA BOUCHERIE BRELOT SITUÉ À POLIGNY.*

NOUS TRAVAILLONS DES PRODUITS FRANÇAIS ET METTONS EN AVANT LES  
PRODUCTEURS DE LA RÉGION AFIN DE PRIVILÉGIER UN CIRCUIT COURT, GAGE DE  
QUALITÉ DU PRODUIT.

*TOUTES NOS VIANDES SONT CUITES EN BASSE TEMPÉRATURE AFIN DE PRÉSERVER LEUR QUALITÉ. NOS PLATS SONT  
FAITS MAISON ET ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS FRAIS.*

## ENTRÉES

ŒUF MOLLET FRIT PANÉ À LA NOISETTE, SALADE DE JEUNES POUSSÉS  
D'ÉPINARD, LARDONS DE MORTEAU & CRÈME D'AIL FUMÉ

*SOFT-BOILED EGG BREADED WITH HAZELNUT, SPINACH SALAD, MORTEAU SAUSAGE  
LARDON & SMOKED GARLIC CREAM*

GAMBAS EN FISH N'CHIPS, PURÉE DE PETITS POIS, SAUCE TARTARE, SALADE  
DE MÂCHE & VINAIGRETTE AU CALAMANSI

*GAMBAS IN FISH N'CHIPS, PEAS PUREE, TARTAR SAUCE, LAMB'S LETTUCE & CALAMANSI  
VINAIGRETTE SAUCE*

MÉDAILLON DE FOIE GRAS, TOAST BRIOCHÉ À LA NOISETTE, PURÉE DE  
CAROTTE CITRONNÉE & GELÉE DE VIN JAUNE AU CURRY

*FOIE GRAS, HOMEMADE WALNUT BRIOCHE, CARROT LEMON-FLAVORED PURÉE & JELLY OF  
VIN JAUNE AND CURRY*

## PLATS



PAVÉ DE VEAU DE LAIT « MADE IN JURA », CROUSTILLANT DE POMME DE  
TERRE À L'AIL NOIR ET CRÉMEUX AU BLEU DE LA MARRE

*VEAL STEAK « MADE IN JURA », CRUSTY POTATO WITH GARLIC, AND CREAM SAUCE WITH  
BLEU DE LA MARRE*



BALLOTINE DE TRUITE « MADE IN JURA », LENTILLES CORAIL AU LAIT DE  
COCO & CHORIZO, BISQUE À LA CORIANDRE

*TROUT "MADE IN JURA", CORAL LENTILS WITH COCOMILK AND CHORIZO & CILANTRO  
BISQUE*

FILET MIGNON DE PORC « IGP FRANC-COMTOIS » EN CROÛTE D'HERBES,  
POLENTA AUX TOMATES CONFITES, CAVIAR D'AUBERGINES ET JUS À LA  
SAUGE

*PORK FILET MIGNON "IGP FRANC-COMTOIS" WITH HERBS, TOMATO POLENTA, AUBERGINE  
CAVIAR AND SAGE JUS*

FILET DE BŒUF « RACE MONTBÉLIARDE » FUMÉ AU FOIN, SARRASIN EN  
RISOTTO & CRÈME DE CÈPES AU VIN JAUNE (SUPPLÉMENT 6 EUROS)

*BEEF FILLET "MONTBÉLIARDE BREED" SMOKED WITH HAY, BUCKWHEAT IN RISOTTO &  
CREAM SAUCE OF PENNY BUN AND VIN JAUNE (EXTRA AT 6 EUROS)*

## DESSERTS

DÉCLINAISON DE FRAISES, PARFAIT GLACÉ GIROFLES & CRUMBLE AU SÉSAME  
*STRAWBERRY VARIATION, CLOVE PARFAIT GLACÉ & SESAME CRUMBLE*

GANACHE CHOCOLAT BLANC À L'ABSINTHE VERTE, MYRTILLES, BISCUIT  
MADELEINE FAÇON PAIN D'ÉPICES & GLACE AU MIEL DE MONTAGNE  
*GANACHE OF WHITE CHOCOLATE WITH WORMWOOD, BLUEBERRY, BISCUIT-STYLE GINGERBREAD  
& HONEY ICE CREAM*

CHOCOLAT RUBY\* EN DIFFÉRENTES TEXTURES, FRAMBOISES, BISCUIT CITRON &  
SORBET MÛROISE  
*CHOCOLATE RUBY\* IN DIFFERENT TEXTURES, RASPBERRY, LEMON BISCUIT & TAYBERRY SORBET*

---

COUPE DE GLACE



*VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL, FRAISE, FRAMBOISE, MANGUE, CITRON,  
PISTACHE, STRACCIATELLA, TIRAMISU, DOUBLE CRÈME ET MERINGUE, NOISETTE,  
NOIX, MOJITO, MIEL DE MONTAGNE*

*\* CHOCOLAT NATURELLEMENT ROSE AUX SAVEURS FRUITÉES ET ACIDULÉES. CRÉATION DU  
CHOCOLATIER SUISSE BARRY CALLEBAUT. IL EST CONSIDÉRÉ COMME LA 4<sup>ÈME</sup> COULEUR DE  
CHOCOLAT*

*NATURALLY ROSE CHOCOLATE WITH FRUITY AND ACIDULATED FLAVORS. CREATION OF THE  
SWISS CHOCOLATE MAKER BARRY CALLEBAUT. IT IS CONSIDERED AS THE 4<sup>TH</sup> COLOR OF  
CHOCOLATE*