

ENTRÉES

TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA & BASILIC, SABLÉ À LA FARINE DE GAUDE ET CONDIMENT GROSEILLE	14
TARTARE DE SAUMON AU VIEUX COMTÉ, NOIX ET SES PERLES DE VINAIGRE BALSAMIQUE	15
FOIE GRAS POÊLÉ ET DÉCLINAISON DE CAROTTE	17
BALLOTIN DE FOIE GRAS, BRIOCHE MAISON À LA FRAISE & SA GELÉE DE RHUBARBE AU POIVRE DE TIMUT	18

PLATS

DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE DE JAMBON CRU, RISOTTO VÉNÉRÉ ET SON ÉCUME VÉGÉTALE	24
<i>SUPPLÉMENT SAUCE CHAMPIGNONS & MORILLES AU VIN JAUNE</i>	6
 FILETS DE TRUITE DE LA PETITE MONTAGNE, RISOTTO VÉNÉRÉ ET SON ÉCUME DE PIN JURASSIEN	25
<i>SUPPLÉMENT SAUCE CHAMPIGNONS & MORILLES AU VIN JAUNE</i>	6
 PIÈCE DE BŒUF « MADE IN JURA », FRITES FRAÎCHES ET SON JUS CORSÉ MAISON	26
<i>SUPPLÉMENT SAUCE CHAMPIGNONS & MORILLES AU VIN JAUNE</i>	6
 PAVÉ DE VEAU DE LAIT « MADE IN JURA », CRÉMEUX DE POMME DE TERRE, SAUCE CHAMPIGNONS & MORILLES AU VIN JAUNE	29

LES PRIX S'ENTENDENT EN EUROS TTC, SERVICE COMPRIS.
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE. POUR LE RESPECT DE LA QUALITÉ DE LA VIANDE,
NOS PIÈCES SONT CUITES EN BASSE TEMPÉRATURE.
TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON, ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES	POUR 1 PERSONNE	6
	POUR 2 PERSONNES	10

DESSERTS

COQUE MERINGUÉE AUX FRAMBOISES, GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT BLANC & FENOUIL		12
DÉCLINAISON D'ANANAS VICTORIA, MOUSSE LÉGÈRE AU CITRON VERT & BISCUIT AUX AMANDES		12
PARFAIT GLACÉ À LA NOIX DE COCO ET CHOCOLAT, COULIS MANGUE ET FRUITS DE LA PASSION		12
<i>COMME UN TIRAMISU</i> , CRÈME LÉGÈRE AU CAFÉ ORIGINE COSTA RICA, TUILES DE CACAO & CRÈME GLACÉE « DULCE DE LECHE »		12
<i>ACCOMPAGNÉ DE SON CAFÉ BLUE MOUNTAIN, MÉLANGE DES MEILLEURS CRUS</i>		+ 3
COUPE DE GLACE MÖVENPICK <small>THE ART OF SWISS ICE CREAM</small>		
<i>VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL, CHOCOLAT BLANC,</i>	1 BOULE	3
<i>EXPRESSO, FRAISE, FRAMBOISE, MANGUE, CITRON,</i>	2 BOULES	5
<i>PISTACHE, STRACCIATELLA, TIRAMISU, DOUBLE CRÈME ET MERINGUE</i>	3 BOULES	7

MENU À 36 EUROS PAR PERSONNE

(HORS BOISSONS)

ENTRÉE

FOIE GRAS POÊLÉ ET SA DÉCLINAISON DE CAROTTE

PLAT

DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE DE JAMBON CRU, RISOTTO VÉNÉRÉ ET SON ÉCUME VÉGÉTALE

OU



PAVÉ DE RUMSTEAK « MADE IN JURA », FRITES FRAÎCHES ET SON JUS CORSÉ

DESSERT

COMME UN TIRAMISU, CRÈME LÉGÈRE AU CAFÉ ORIGINE COSTA RICA, TUILES DE CACAO & CRÈME GLACÉE « DULCE DE LECHE »

OU

ASSIETTE DE FROMAGES

LES PRIX S'ENTENDENT EN EUROS TTC, SERVICE COMPRIS. LE MENU EST NON MODIFIABLE

*TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE. POUR LE RESPECT DE LA QUALITÉ DE LA VIANDE,
NOS PIÈCES SONT CUITES EN BASSE TEMPÉRATURE.
TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON, ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS*