

NOS FORMULES

PLAT SEUL
28 EUROS

ENTRÉE / PLAT
38 EUROS

PLAT / DESSERT ou FROMAGE
36 EUROS

ENTRÉE / PLAT / DESSERT ou FROMAGE
42 EUROS

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE / DESSERT
48 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

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

ŒUF MOLLET FRIT PANÉ À LA NOISETTE, SALADE D'ASPERGES VERTES, LARDONS DE MORTEAU & CRÈME D'ASPERGES BLANCHES

SOFT-BOILED EGG BREADED WITH HAZELNUT, GREEN ASPARAGUS SALAD, MORTEAU SAUSAGE LARDON & WHITE ASPARAGUS CREAM

MÉDAILLON DE FOIE GRAS, BRIOCHE MAISON À LA NOISETTE, CHUTNEY DE FIGUES & GELÉE DE MACVIN

FOIE GRAS, HOMEMADE WALNUT BRIOCHE, FIG CHUTNEY AND MACVIN JELLY

PLATS

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

BALLOTINE DE HADDOCK, LENTILLES CORAIL ET POIREAUX EN RISOTTO, SAUCE THAÏ

HADDOCK, CORAL LENTILS AND LEEK RISOTTO AND THAÏ SAUCE



PAVÉ DE VEAU DE LAIT « MADE IN JURA », CROUSTILLANT DE POMME DE TERRE ET SAUCE AUX GRIS DE SAPIN AU VIN JAUNE

VEAL STEAK « MADE IN JURA », CRUSTY POTATO, AND CREAM SAUCE WITH GRIS DE SAPINS (JURA MUSHROOMS) WITH VIN JAUNE

DESSERTS

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

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

TUBE CROUSTILLANT AU PAMPLEMOUSSE, MOUSSE DE LAIT DE CHÈVRE & SORBET
LITCHI ROSE
BISCUIT TUBE WITH GRAPEFRUIT, GOAT COTTAGE CHEESE CREAM & LITCHI ROSE WATER SORBET

COUPE DE GLACE  **GLACES DES ALPES**
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

*VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL, FRAISE, FRAMBOISE, MANGUE, CITRON,
PISTACHE, STRACCIATELLA, TIRAMISU, DOUBLE CRÈME ET MERINGUE, NOISETTE,
NOIX, MOJITO, ANANAS RÔTI, CONFITURE DE LAIT*

** CHOCOLAT NATURELLEMENT ROSE AUX SAVEURS FRUITÉES ET ACIDULÉES. CRÉATION DU
CHOCOLATIER SUISSE BARRY CALLEBAUT. IL EST CONSIDÉRÉ COMME LA 4^{ÈME} COULEUR DE
CHOCOLAT*

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