

Les Entrées 15 €

- * Mousseline de Sole aux Légumes Arlequin,
Mayonnaise à l'Ail Noir et Crème d'Avocat
- * Trilogie Charcutière : Pâté Grand-Maman aux Rôis d'Agneau et Cranberries,
Foie Gras Mi-Cuit Comme un Nougat, Chiffonnade de Jambon Rôti aux Herbes
- * Langue de Boeuf Fumée Tiède, Sauce au Mont D'or
Salade et Gaufrette de Pomme de Terre
- * Friture de Perchettes (filets - portion Entrée)
Sauce Tartare et Salade Verte
- * Grenouilles Fraîches à la Persillade 150g (selon arrivage) +5 €
- * Salade Coccinelle : Salade, Carotte, Chèvre Frais, Magret Fumé, Lamelles
d'Artichaut, Anneaux d'Oignon en Beignet, Vinaigrette Pomme/Avocat/Piment

Les Poissons 27 €

- * Friture de Perchettes (filets—portion Plat)
Sauce Tartare, Frites et Salade Verte ou Riz Basmati, Légumes du Marché, Purée Patate Douce/Butternut
- * Quenelles de Brochet (2 x 85g), Sauce Nantua et Queues d'Ecrevisses
Riz Basmati, Légumes du Marché, Purée Patate Douce/Butternut
- * Filets de Perche Meunière
Riz Basmati, Légumes du Marché, Comptée de Légumes du Soleil
- * Choucroute de La Mer
Choucroute, Pommes Vapeur, Saumon, Saint Pierre, Rouget, Gambas, Moules, Sauce Beurre Blanc Oseille/Tomate Confitée
- * Filet de Bar Poché, Risotto à la Mimolette, Sauce « Bonne Femme »
Sauce Bonne Femme : Sauce Vin Blanc Crémée additionnée de Champignons et Persil
- * Grenouilles Fraîches à la Persillade 300gr +8 € (selon arrivage)
accompagnées de Gratin Dauphinois

Les Viandes 27 €

- * Jarret de Veau Cuisiné en Confit, Crémeux de Foie Gras
Risotto à la Mimolette, Légumes du Marché
- * Bavette de Boeuf Grillée Région Rhône Alpes/Auvergne
Crémeux de Foie Gras ou Sauce Roquefort ou +5 € : Sauce aux Morilles
Frites et Salade Verte ou Purée de Marron de l'Ardèche, Purée Patate Douce/Butternut, Légumes du Marché
- * Suprême de Pintade à La Crème et Vin Jaune
(origine France) Purée de Marron de l'Ardèche, Purée Patate Douce/Butternut, Légumes du Marché
Ou Sauce aux Morilles : Supplément +5 €
- * Coeur de Ris de Veau, Meunière ou à La Persillade
(origine Pays Bas) Purée de Marron de l'Ardèche, Purée Patate Douce/Butternut, Légumes du Marché
Ou Sauce aux Morilles : Supplément +5 €

Les P'tits Gourmets 12 € : (- de 12 ans)

Aiguillettes de Poulet Panées aux Corn Flakes/Frites ou Emincé de Quenelle, Sauce Nantua/ Riz

1 Coupe Glacée 2 boules

Les Fromages

Faïsselle Fromage Blanc (Nature ou à la Crème), ses Accompagnements 5€

Assiette de 4 Fromages Affinés, Condiment Abricot/Cumin 8€

Comté 12 mois, Bleu de Gex, Camembert au Calvados, Chèvre Cendré

Les Gourmandises Pâtisseries 9€

Café Gourmand

accompagné d'1 mini Crème Brûlée au Cointreau, d'1 Glace ou Sorbet et de 2 mini Pâtisseries

Crème Brûlée vanillée

Moelleux Chocolat au Coeur Coulant, Sorbet Carotte/Orange/Gingembre

Elixir Jurassien

Bavarois Vin Jaune et Chocolat Noir de Saint Domingue, Coeur Coulant Mûre et Palet Breton

Baba au Macvin, Fruits Frais de Saison, Chantilly à la Noisette

Tiramisu aux Cookies, Pommes Poêlées et Caramel au Beurre Salé

Les Gourmandises Glacées 9€

Vacherin Indian Mango

Coque Meringue aux Flocons de Coco Caramélisés, Sorbet Mangue et Glace Chocolat Blanc

Nougatine Glacée Amande/Sésame Noir aux Griottes et Amarens

Glaces et Sorbets

1 Boule : 2.50€ 2 Boules : 5€ 3 Boules : 7.50€

Glaces : vanille, Cappuccino, Pistache, Rhum/Raisins,
Caramel au Beurre Salé, Chocolat Blanc, Menthe

Sorbets : Ananas, Chocolat Noir, Cassis, Carotte/Orange/Gingembre,
Hibiscus/Passion/Banane, Citron Vert, Abricot, Framboise, Poire, Fraise, Mangue