

Les Entrées Froides 15 €

- * Tartare de saumon, Crevettes Roses, Sorbet Citron/Basilic
- * Foie Gras de Canard Maison, Comme un Nougat... +5€
Chutney Pomme/Pamplemousse, Pain Toasté aux Fruits Rouges
- * Gaspacho de Petits Pois et Burrata de Chèvre,
Sorbet Vinaigre Balsamique, Chorizo, Oignons Frits, Tomates Cerises, Tartine Provençale
- * Friture de Perchettes (filets - portion Entrée)
Sauce Tartare et Salade verte
- * Grenouilles Fraîches à la Persillade 150g (selon arrivage) +5€

Les Poissons 27 €

- * Friture de Perchettes (filets—portion Plat)
Sauce Tartare, Frites et Salade Verte ou Riz Basmati, Légumes du Marché, Compotée de Légumes du Soleil
- * Quenelles de Brochet (2x85g), Sauce Nantua et Queues d'Écrevisses
Riz Basmati, Légumes du Marché, Compotée de Légumes du Soleil
- * Filets de Perche Meunière
Riz Basmati, Légumes du Marché, Compotée de Légumes du Soleil
- * Filet de Saint Pierre Poché, Bisque de Crevettes, Risotto aux Fèves
- * Grenouilles Fraîches à la Persillade 300gr +8€ (selon arrivage)
accompagnées de Gratin Dauphinois

Les Viandes 27 €

- * Bavette de Cochon Duroc Marinée Grillée
(origine Espagne) Pommes Rissolées, Légumes du Marché, Compotée de Légumes du Soleil
- * Entrecôte de Veau Grillée (200g / origine UE) Frites et Salade Verte
ou Servie avec Sauce Crème, Cèpes et Morilles : +8€
- * Tartare de Boeuf «Charolais» aux Couteaux (origine France)
Déclinaison avec 3 petites garnitures à votre convenance : Tartare de Courgettes, Crumble de « Parmesan », Tapenade Olive/Tomate
- * Suprême de Poulet Fermier à la Crème et Vin Jaune
(origine France) Riz Basmati, Légumes du Marché, Compotée de Légumes du Soleil
ou Sauce Crème, Cèpes et Morilles : Supplément +8€
- * Coeur de Ris de Veau, Meunière ou à la Persillade
(origine Pays Bas) Gratin Dauphinois, Légumes du Marché, Compotée de Légumes du Soleil
ou Sauce Crème, Cèpes et Morilles : Supplément +8€

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

Aiguillettes de Poulet Panées aux Corn Flakes/Frites ou Émincé 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

Panna Cotta Nougat sur Coulis Pêche-Abricot, Macaron Noisette

Dôme L'Elixir Jurassien

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

Baba au Rhum Epicé, Fruits Rouges Frais, Chantilly à la verveine

Tiramisu Mojito

Biscuit Imbibé Mojito, Crème de Citron Vert, Mousse Mascarpone à la Menthe, Sorbet Rhum Don Papa

Les Gourmandises Glacées 9€

Vacherin Fantasia

Coque Meringue au Curaçao Bleu, Sorbet Ananas/Menthe/Gingembre et Glace à la Praline Rose

Nougatine Amande/Sésame Noir, Glacée

aux Griottes et Amarenas

Glaces et Sorbets

1 Boule : 2.50 €

2 Boules : 5€

3 Boules : 7.50 €

Glaces : Vanille, Cappuccino, Pistache, Rhum/Raisins,
Confiture de Lait, Sésame Noir, Praline Rose

Sorbets : Ananas/Menthe/Gingembre, Chocolat Noir, Cassis,
Rhum Don Papa, Hibiscus/Passion/Banane, Citron Vert,
Abricot, Framboise, Poire, Fraïse