

## **LES ENTRÉES**

<b>Tartare de tomates, gambas flambées à l'huile de thym</b>	<b>14.50</b>
<b>Carpaccio de truite au paprika fumé</b>	<b>13.50</b>
<b>Velouté de panais au granola torréfié</b>	<b>11.00</b>
<b>Croûte aux morilles et au Vin Jaune</b>	<b>24.50</b>

## **LES VERDURES**

<b>Verdure automnale</b> Escargots, cèpes, girolles, vinaigrette à la truffe	<b>16.00</b>
<b>Verdure de la rivière</b> Sandre, truite, écrevisses, vinaigrette à la mandarine	<b>16.00</b>
<b>Verdure comtoise</b> Comté, Morbier, Tomme du Jura, Morteau, noix, vinaigrette de cidre	<b>16.00</b>

## LES VIANDES

<b>Entrecôte Limousine</b>	<b>23.50</b>
Pommes grenailles	
<b>Fine de Bresse en 2 cuissons au Vin Jaune</b>	<b>26.90</b>
Légumes façon pot au feu	
<b>Mignon de veau en croûte de champignons</b>	<b>24.00</b>
Jus demi-glace, tagliatelles de légumes	
<b>Pigeon façon Meurette</b>	<b>34.00</b>
Blinis de maïs, dariole de chou curly	
<b>Pied de cochon sauce truffée</b>	<b>19.90</b>
Linguines	

## LES POISSONS

<b>Cabillaud en croûte de pain et fines herbes</b>	<b>23.00</b>
Jus de langoustines, risotto, rosace de légumes	
<b>Truite meunière</b>	<b>19.00</b>
<i>De la pisciculture Beauque</i>	
Tagliatelles de légumes, pommes tournées	
<b>Sandre braisé au jus de veau</b>	<b>23.00</b>
Légumes façon pot au feu, purée de vitelotte	
<b>Risotto de langoustines, jus corsé</b>	<b>26.00</b>

## SUPPLÉMENT SAUCE

<b>Sauce morilles</b>	<b>8.00</b>	<b>Sauce truffée</b>	<b>7.00</b>
<b>Sauce Vin Jaune</b>	<b>6.00</b>	<b>Sauce curry noir</b>	<b>4.00</b>

# **MENU**

**33,00**

**Velouté de panais au granola torréfié**

Ou

**Verdure automnale**

\*\*\*\*

**Mignon de veau en croûte de champignons  
jus demi-glace, tagliatelles de légumes**

Ou

**Rouget vendangeur en cascade au curry noir  
artichaut violet, linguines**

\*\*\*\*

**Faisselle ou plateau de fromages ou crème brulée au Macvin**

## **LE MENU DU PETIT CADET**

**13,00**

*Jusqu'à 12 ans avec set de coloriage*

**Aiguillettes de poulet, pommes grenailles**

Ou

**Linguines au saumon**

\*\*\*\*\*

**Glaces 2 boules**

# **MENU**

**45,00**

**Croûte aux morilles et Vin Jaune**

Ou

**Ceviche de truite et sandre, jeunes pousses, vinaigrette de mandarine**

\*\*\*\*

**Langoustines aux pétales de sel fumé  
crème de pois, purée vitelotte**

Ou

**Fine de Bresse en 2 cuissons, bouquet de légumes**

\*\*\*\*

**Plateau de fromages frais et affinés**

Ou

**Faisselle**

\*\*\*\*

**Dessert vitrine**

## **LES SUGGESTIONS DU CHEF**

**Consultez l'ardoise et n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel de salle**

## **LES FORMULES DU JOUR**

Le midi du lundi au vendredi (sauf jours fériés)

<b>Entrée, plat et café</b>	<b>14.50</b>
<b>Plat, dessert et café</b>	<b>14.50</b>
<b>Entrée, plat, dessert, café</b>	<b>16.50</b>

## **LES FROMAGES**

<b>Plateau de fromages frais et affinés</b>	<b>6.80</b>
<b>Faisselle du village</b> (nature, crème ou coulis)	<b>5.20</b>

## **LES PLAISIRS SUCRÉS**

<b>Les desserts de la vitrine</b>	<b>8.00</b>
<b>Café gourmand madame</b> Mini moelleux chocolat, glace vanille, crème brulée, panna cotta	<b>8.50</b>
<b>Café gourmand monsieur</b> Mini moelleux chocolat, glace vanille, crème brulée, Griottines de Fougerolles	<b>9.50</b>

## LES COUPES DE GLACES

<b>La Coupe Valouse</b>	7,50
Glace vanille, chocolat blanc, caramel, coulis caramel, chantilly	
<b>La Coupe Dame Blanche</b>	7,50
Glace vanille, coulis chocolat, chantilly	
<b>La Coupe Cadet Rousselle</b>	7,50
Glace pistache, chocolat, noix, coulis de chocolat, chantilly	
<b>La Coupe Fruits Rouges</b>	7,50
Glace vanille, cerise, cassis, coulis de fruits rouges, chantilly	
<b>La Coupe Gourmande</b>	7,50
Glace mangue, mandarine, ananas, coulis de fruits rouges, chantilly	
<b>La Coupe Griottines</b>	7,90
Glace pistache, cerise, Griottines de Fougerolles	
<b>La Coupe Jurassienne</b>	7,90
Glace noix, Macvin	
<b>La Coupe Vigneronne</b>	7,90
Glace cassis, Marc du Jura	
<b>La coupe deux boules</b>	5,00
<b>La coupe trois boules</b>	6,50
<b>Supplément coulis ou chantilly</b>	1,00

## LES PARFUMS DE GLACES

Vanille, chocolat, chocolat blanc, caramel, pistache, noix, ananas,  
mandarine, cerise, cassis, mangue