



LES PLATS

LES VIANDES

Joues de Porc au Vin Rouge d'Arbois 19,70 €
Carottes fanes des sables et pommes de terre grenailles

Tournedos de travers de porc caramélisés 21,00 €
Écrasé de pommes de terre et légumes de saison

Suprême de Poulet Fermier Noir de Bourgogne au Vin Jaune * 26,00 €
Écrasé de pommes de terre et légumes de saison

Entrecôte de Bœuf Simmental Maître d'Hôtel..... 23,00 €
Frites, jeunes pousses

Ris de Veau Meunière * 21,00 €
Pommes de terre grenailles et légumes de saison

*** Pour les gourmands demandez la sauce aux Morilles et au Vin Jaune : + 8.00€**



LES PLATS

LES SPÉCIALITÉS DU JURA

Fondue	18,50 €
Comté, Morbier, Crémeux du Jura, Vin blanc Tradition	
Fondue aux Morilles	25,00 €
Comté, Morbier, Crémeux du Jura, Morilles, Vin blanc Tradition	
La Juraflette	19,00 €
Pommes de terre, saucisse de Morteau, lard fumé oignons, Sauce à la Tomme du jura et Morbier, jeunes pousses	
L'assiette de Charcuterie	8,00 €
Jambon du Haut-Doubs, Jambon Cru Fumé, Rosette, Tournedos de poitrine Cuite fumée, Morteau	

LES POISSONS

Truite Meunière *	18,00 €
(De la pisciculture Beuque à Maigna sur Valouse) Riz vénéré et légumes de saison	
Pavé de Lotte au Savagnin et à la Ciboulette Fraîche	23,00 €
Poêlée de patates douces fondantes aux épices	
Ombre Chevalier aux Senteurs du Jardin	21,00 €
Riz vénéré et légumes de saison	

*** Pour les gourmands demandez la sauce aux Morilles et au Vin Jaune : + 8.00€**