



## 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 \*** ..... 24,00 €  
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

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

## LES POISSONS

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

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