

Nos entrées

Pressé de lapin à l'estragon et petits légumes	7€
Terrine de foie gras « maison » et sa brioche	12€
Carpaccio de truite fumée et sa marinade citronnée	9€
Os à moelle gratine fleur de sel et ses toasts	10€
Cassiolette d'escargot gratinée au macvin	11€
Croûte forestière aux morilles	12€
Farandole de crudités de saison	6€

Nos plats

Filet de bœuf façon Rossini	22€
Suprême de volaille gratiné au comté	16€
Tête de veau façon tournedos et ses légumes	16€
Prince de nos rivières et ses saveurs de nos régions	18€
Cassiolette de ris de veau et rognons à l'ancienne	22€
Risotto de gambas marinées aux épices douces	20€
Cœur de rumsteck au poivre vert	16€
Filet de pigeons aux griottes	20€
Filet de merlu aux agrumes	15€

Nos desserts « maison »

Crème brûlée	8€
Tarte aux deux citrons	6€
Forêt noire revisitée	8€
Moelleux chocolat caramel	8€
Salade de fruits frais de saison	7€
Dessert du jour	6€
Café gourmand (<i>5 mignardises, 1 boisson chaude</i>)	9€

Nos coupes glacées

Coupe colonel (<i>Vodka, glace citron</i>)	8€
La dame blanche (<i>Glace Vanille, Coulis chocolat, Chantilly</i>)	8€
Chocolat et Café liégeois	7€
Coupe Bastide (<i>Glace fruits rouges, Griottine, Champagne</i>)	9€

Menu de la Bastide

20€

Nos entrées

Pressé de lapin à l'estragon et petits légumes

Ou

Farandole de crudités de saison

Nos plats

Suprême de volaille gratiné au comté

Ou

Filet de merlu aux agrumes

Nos desserts

Dessert du jour

Ou

Crème brulée du moment

Menu Saveur et Terroir

25€

Entrées

Carpaccio de truite fumée et sa marinade

Ou

Os à moelle gratine fleur de sel

Plats

Tête de veau façon tournedos et ses légumes

Ou

Cœur de rumsteck au poivre vert

Ou

Prince de nos rivières aux saveurs de nos régions

Desserts

Sélection à la carte

Ou

Café gourmand avec supplément 3€

Menu Terre et Mer

30€

Nos entrées

Terrine de foie gras « maison » et sa brioche

Ou

Cassiolette d'escargot au macvin

Ou

Croute forestière aux morilles

Nos plats

Cassiolette de ris de veau et rognons échalotes et vin du jura

Ou

Risotto de gambas marinées aux épices douces

Ou

Filet de pigeon aux griottes

Ou

Filet de bœuf façon Rossini

Dessert

Sélection sur à la carte

Menu Végétarien

20€

Entrée

Farandole de crudités de saison

Plat

Risotto vert

Ou

Tian de légumes

Ou

Galette de soja et accompagnements du jour

Dessert

Dessert du jour

Ou

Crème brûlée

Ou

Café gourmand avec supplément 5 €

Menu Enfant
(jusqu'à 10 ans) 6€

Cocktail de fruits

Nuggets de poulet « maison »

Ou

Burger « maison »

Frites et Salade

1 boule glacée ou 1 mini dessert

Nos fromages en plateau

Assiette de fromages (*3 morceaux au choix*) 8€

Fromages Gourmand (*5 morceaux au choix, 1 verre de vin*) 12€