Menu

Entrée + plat 28 € Entrée + plat + dessert 32€

Saint-Jacques poêlées en salade ou Terrine du jour

Faux filet grillé maître d'hôtel et sa garniture ou La criée du moment

> Fromage ou Dessert au choix

Carte

Les entrées

Carpaccio de boeuf 10,50 €

La planche terroir (assiette de charcuterie) 12,50 €

Assiette montagnarde (salade et toasts au fromage) 9,50 €

Salade jurassienne (salade, jambon, noix, croûtons, comté) 8,80 €

Salade du pêcheur (salade, crevettes, saumon fumé, tomates confites) 10,80 €

Salade césar (salade, blanc de poulet, croûtons, oeuf dur, parmesan) 9,50 €

Les plats

Suprême de volaille fermier aux champignons et morilles 22,50 €

Magret de canard sauce gastrique 18,50 €

Souris d'agneau et son jus 24 €

Langue de boeuf fumée sauce gribiche 18 €

Filet de boeuf grillé 24 €

Les salades repas

Nos salades repas sont accompagnées de frites

Salade jurassienne (salade, jambon, noix, croûtons, comté) 15,50 € Salade du pêcheur (salade, crevettes, saumon fumé, tomates confites) 16,50 € Salade césar (salade, blanc de poulet, croûtons, oeuf dur, parmesan) 15,80 €

Supplément

Carte

Nos fromages

Assiette de fromages de la région 4,50 €
Fromage blanc coulis de fruit rouge ou crème 4 €

Nos desserts

Omelette Norvégienne aux écorces d'oranges confites 7,80 €

Crème brûlée à la vanille 6,50 €

Mousse au chocolat 7 €

Dessert du jour 7 €

Dame blanche (2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly) 6,50 €

Coupe colonel (2 boules citron, Vodka) 7 €

Iceberg (2 boules menthe chocolat, Get 27) 7 €

Chocolat liégeois (2 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly) 6,50 €

Glaces

Citron vert, vanille, fraise, chocolat noir, cassis, pêche de vigne, rhum raisin, menthe-chocolat, caramel et sel de Guérande.

1 boule **2 €** 2 boules **3,50 €**

Menu enfants (- de 10 ans) 10 €

1 sirop, 1 plat (suggestion du moment), 1 boule de glace parfum au choix