

		₹NTRÉES 	
 Salade franc-comtoise (salade verte, fromage régional, Morteau, noix, pomme) 12 croustilles d'escargots au vin jaune de l'Escargotière Bonvalot attente 20mn 	12.00€ 15.00€	 Raviole de betterave au chèvre frais, poivre de Timut et pignons de pin Tomates, burrata, pesto à l'ail des ours et tuile au comté Tartare de saumon aux agrumes 	15.00€ 16.00€ 17.00€
		PLATS —	
 Ravioles du Dauphiné Label Rouge, crème à l'ail des ours Burger Jurassien (Steak haché VBF, fromage au choix : comté, morbier ou bleu de Gex, frites) 	16.00€ 18.00€	 Suprême de poulet fermier Label Rouge IGP Bourgogne, sauce morilles et champignons des bois Brochette de Saint-Jacques, crème de poivrons 	21.00€ 22.00€
 ◆ Filet de dorade sauce vierge 	20.00€	 Filet de bœuf race montbéliarde VBF, frites et salade 	27.00€
Prévoir 20 mn d'attente pour tout plat pris en direct		 Supplément sauce morilles et champignons des bois 	8.00€
	₫ROM	fices & Dessents ————————————————————————————————————	
 Faisselle nature Faisselle à la crème ou coulis de fruits rouges Assiette de 3 fromages régionaux Panna cotta au melon 	5.00€ 6.00€ 6.00€ 7.00€	 Millefeuille aux fraises et sa crème citronnée Coupe jurassienne (glace noix, sorbet pomme, macvin) Griottines Melba (glace vanille, griottines de Fougerolles, gelée groseille) Entremet chocolat aux fruits rouges 	8.00€ 8.00€ 8.00€ 9.00€
(M FNII FNFANT 11 00 € / ala 10 ana)		MOS GLACES	

\$\text{\$\text{till tiltill 11.00}}\$ (- de 12 ans)\$

- Steak haché VBF, frites et salade
- ♦ Glace 2 boules

403 affets

- ♦ Glaces : Vanille, Chocolat, Pistache, Noix, Café
- Sorbets: Pomme, Fraise, Citron, Framboise, Myrtille
- ◆ Glace 1 boule : 2.90€ 2 boules : 5.80€ 3 boules : 7.00€ Sup. chantilly : 1.00€

¢ORMULE (IRILL 24.90 € -

- Grillade du moment, frites et salade
- Dessert du jour

ØENU ¢LUMEN 32.90€ -

- ◆ Tomates, burrata, pesto à l'ail des ours et tuile de parmesan à l'encre de seiche
- Filet de dorade sauce vierge
- ♦ Millefeuille aux fraises

ØfNU DE L'ABÎME 37.90€

- ♦ Tartare de saumon aux agrumes
- Suprême de poulet fermier Label Rouge, sauce morilles et champignons des bois
- Entremet chocolat aux fruits rouges

Menu du jour à 17.90 € servi du lundi soir au vendredi midi hors jours fériés.

