

# **Menu 1802**

**30 euros**

*Cassolette de champignons de saison, œuf parfait fermier, pain toasté*

*ou*

*Millefeuille de pommes de terre croustillant, saucisse de Morteau maison Courbet, bleu de Gex*

\*\*\*

*La pêche française du moment, et sa garniture*

*ou*

*Suprême de Poulet fermier aux herbes fraîches, pommes grenaille, jus brun de volaille et légumes de saison*

\*\*\*

*Poire belle Hélène, amandes et chocolat noir*

*ou*

*Verrine café, spéculos*

## ***Pour les petits gourmets***

*(moins de 12 ans)*

**12 euros**

*Blanc de Poulet rôti, frites et salade verte*

*ou*

*Tagliatelles fraîches, carbonara*

\*\*\*

*Fromage blanc au coulis*

*ou*

*Glace deux boules*

## ***Pour commencer***

	<i>Entrée</i>	<i>plat</i>
<i>Cassolette de champignons de saison, œuf parfait fermier, pain toasté</i>	8.50 €	
<i>Millefeuille de pommes de terre croustillant, saucisse de Morteau maison Courbet, bleu de Gex</i>	9.00 €	
<i>Tartare de truite rose du Jura, espuma pamplemousse</i>	14.00 €	21.00 €
<i>Chipirons sautés en persillade, salade de haricots cocos, pesto d'herbes</i>	12.00 €	19.00 €
<i>Pâté en croute 1802 (foie gras, pistaches, trompettes)</i>	17.00 €	
<i>Assiette végétarienne, légumes frais de saison</i>		16.00€

## ***Les prises du pêcheur***

<i>La pêche française du moment, et sa garniture</i>		23.00 €
<i>Filet de Truite de Bonnevaux le Prieuré, embeurrée de choux de Bruxelles, raviolis croustillants, sauce vinaigre et amandes.</i>		26.00 €
<i>Pavé de Lotte au jambon de Luxeuil, compotée de blettes, pommes noisette et coulis de piquillos</i>		29.00 €

*Notre arrivage de poissons frais est dépendant des conditions climatiques*

## ***Les pièces du boucher***

*\*Viande française et union européenne*

<i>Tartare de bœuf charolais*, préparé par nos soins, frites maison et mesclun</i>		19.00 €
<i>Suprême de Poulet fermier aux herbes fraîches, pommes grenaille jus brun de volaille et légumes de saison</i>		21.00 €
<i>Epaule d'agneau confite « 36 heures », compotée d'oignons, sablé à la farine de Gaudes, sauce aux prunes</i>		25.00 €
<i>Quasi de Veau, poêlée de girolles crémees, pommes de terre fondantes et légumes de saison</i>		26.00 €
<i>L'entrecôte Aberdeen Angus (Ecosse), frites maison et salade gourmande</i>		31.00 €
<i>Supplément sauce aux morilles</i>		+ 7.00 €

## *Les fromages du terroir*

<i>Nos affinés du moment</i>	8.50 €
<i>Le fromage blanc nature</i>	5.00 €
<i>Supplément coulis</i>	+0.50 €
<i>Supplément miel</i>	+0.50 €

## *Les douceurs*

<i>Dessert du jour (uniquement le midi)</i>	7.50 €
<i>Café gourmand</i>	8.00 €
<i>Thé gourmand</i>	8.50 €
<i>Poire belle Hélène, amandes et chocolat noir</i>	8.00 €
<i>Verrine café, spéculos</i>	8.00 €
<i>Biscuit moelleux, noisettes et figues rôties</i>	9.00 €
<i>Saint- Honoré vanille de Madagascar</i>	9.00 €
<i>Barre onctueuse cacahuètes, chocolat Guanaja</i>	9.50 €

## *Les coupes glacées*

*(Toutes nos glaces sont confectionnées de façon artisanale)*

<i>Chocolat liégeois (glace chocolat, sauce chocolat, chantilly)</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Café liégeois (glace café, café, chantilly)</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Dame blanche (glace vanille, sauce chocolat, chantilly)</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Coupe griottines (sorbet cerise, glace vanille, griottines de Fougerolles, chantilly)</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Coupe colonel (sorbet citron, Vodka)</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Glaces, Sorbets, Parfums :</i>	
<i>Chocolat noir, café, vanille ,rhum-raisins, fraise, cerise, fruits de la passion, citron vert</i>	
<i>1 boule</i>	<i>2.50 €</i>
<i>2 boules</i>	<i>5.00 €</i>
<i>3 boules</i>	<i>01/07/50</i>
<i>Chantilly</i>	<i>+ 0.50 €</i>