

# La Carte

## ◆ Les Entrées Froides et Chaudes

Dans l'esprit d'une quiche aux escargots de la ferme «Bonvalot », saucisse de Morteau et épinards	23.00
Le Cannelloni de pomme Granny et chair de crabe, fenouil et mayonnaise au vinaigre de Vin Jaune	26.00
Le foie gras de canard aux fruits rouge, compotée de rhubarbe, épine-vinette et brioche maison	25.50

## ◆ Les poissons

La truite rose de la pisciculture «Beuque» confite à l'huile de colza du Val d'Amour, petits pois et Conchiglioni	27.50
L'aiguillette de Saint Pierre juste saisie en viennoise de noisette, palourdes, nouilles Japonaises et salicornes	34.50
Le homard Breton servi entier, riz vénéré, quelques légumes et bisque au Vin Jaune	44.50

## ◆ Les Viandes

Le filet de canette des Dombes, déclinaison autour de la carotte et jus à la réglisse	27.50
Le carré de veau cuit rosé, artichaut, morilles et pomme Jazzy	35.50
Le filet de bœuf Charolais aux morilles, gnocchis de semoule et légumes du moment	37.50
Le filet de volaille de Bresse «Excellence Miéral» aux morilles et Vin Jaune, cuisse servie en cocotte galette d'herbes et maïs, et Aligot au Comté	39.00

## ◆ Les fromages

La sélection de fromages affinés servie à l'assiette et pain aux fruits secs	11.00
La faisselle de fromage blanc	6.00
Le chèvre frais Bio à la ciboulette de la «Chèvre Rit » à Saint Lothain pané aux noix et merlines au poivre des Cimes	12.50

## ◆ Les desserts à commander en début de repas

L'assortiment de glaces et sorbets maison	10.00
La crème brûlée au Vin Jaune de «Michel Gahier», croquant aux noix, sorbet ananas et une pointe de curry de Madras	13.50
Les fraises poêlées au miel de sapin du Jura servies froides, tuile et glace à la liqueur de bourgeons de sapin	13.50
La tartelette au citron meringuée, chocolat Guanaja, espuma au Limoncello et menthe poivrée	15.00