

LA CARTE

LES ENTREES et SALADES

☰ Cannelloni de saumon fumé, ricotta, aneth et pignons de pins torréfiés	11 €
☰ Velouté de potimarron et son escalope de foie gras poêlée, éclats de châtaignes et pain d'épices	12 €
☰ L'œuf parfait façon cocotte, lard fumé « maison Thaurin », crémeux aux brisures de morilles	12 €
☰ Cromesquis de boudin noir de chez Alexandre Chapelle, compotée de pommes rôties	11 €
☰ Terrine de foie gras de canard au caramel de Vin Jaune, chutney de fruit du moment	15 €
☰ Salade d'automne, poire pochée au vin rouge, jambon fumé « maison Thaurin », chèvre demi sec et noix de pécan grillées	11 €

LES PLATS

☰ Suprême de volaille fermière farci aux champignons et noisettes, patate douce, petits légumes et sauce morilles	23 €
☰ Ris de veau poêlés, moelleux de pommes de terre aux écorces de citron, petits légumes et biscuit à la farine de gaude de Chaussin <i>sauce morilles supplément 5 €</i>	25 €
☰ Quenelle de brochet, saumon fumé et crevettes, sauce aux écrevisses, riz noir	16 €
☰ La truite Arc en ciel de la pisciculture des Grottes, cuite au bleu ou meunière, pommes grenailles et petits légumes	17 €
☰ L'entrecôte de bœuf (220gr), Salers ou Aubrac selon arrivage, sauce vin rouge et échalotes, frites maison et salade <i>sauce morilles supplément 5 €</i>	24 €
☰ Le tartare du moment selon le marché, frites maison et salade	16.50 €
☰ Burger 100% maison : pain à la « farine de cèpes », steak haché 160gr, morbier de la fruitière d'Andelot, compotée d'oignons au Vin Jaune, tomates, frites maison et salade	16.50 €
☰ Souris d'agneau confite au romarin, crème d'ail et petits légumes	21 €





LES SUPPLEMENTS

 Panier supplémentaire de frites	4 €
 Salade verte	4 €
 Sauce aux morilles	5 €

LES FROMAGES

Duo de fromages régionaux	5 €
Dégustation de Comté et Vin Jaune (6cl)	8,50 €

LES DESSERTS

 Choux comme un Paris Brest, praliné noix parfumé au Macvin, sorbet orange	8 €
 Comme une forêt Noire, biscuit chocolat, mousse chocolat noir et blanc, gel griotte et sa glace	8 €
 La traditionnelle crème brûlée au Vin Jaune	8 €
 Poire pochée à la vanille, mousse de foin de chez Michel Prévalet, crémeux chocolat au lait et granola des Bains	8 €

Glaces et sorbets artisanaux (consultez notre carte de glaces et sorbets)

LES FORMULES

FORMULES EXPRESS (uniquement le midi)
Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Plat du Jour 10 €

Entrée + plat *OU* plat + dessert 14 €

Entrée + plat + dessert 16 €

LE P'TIT LOGIS 12€ (jusqu'à 10 ans)

Steak haché avec légumes ou frites

ou

Saucisse de Morteau et frites

Glace 2 boules

LE MENU RESTAURANT - 33€ - (entrée + plat + dessert)

☰ Cannelloni de saumon fumé, ricotta, aneth et pignons de pins torréfiés

ou

☰ Salade d'automne, poire pochée au vin rouge, jambon fumé « Thaurin »
chèvre demi sec et noix de pécan grillées

* * *

☰ Quenelle de brochet, saumon fumé et crevettes, sauce aux écrevisses, riz noir

ou

☰ Suprême de volaille fermière farci aux champignons et noisette,
patate douce, petits légumes et sauce morilles

* * *

☰ Choux comme un Paris Brest, praliné noix parfumé au Macvin, sorbet orange

ou

☰ Poire pochée à la vanille, mousse de foin de chez Michel Prévalet,
crèmeux chocolat au lait et granola des Bains

Taxes et service compris