



Les Entrées



- | | |
|--|---------|
| ☞ Salade mêlée et son croustillant de brick au Saint-Marcelin, confit de tomates cerises, oignon rouge et granny smith et jambon cru de pays | 18.30 € |
| ☞ Croûte aux morilles à la crème au Vin Jaune | 25.00 € |
| ☞ Finger de foie gras au Macvin, baguette au fruits secs, chutney fraise-rhubarbe au gingembre | 23.50 € |
| ☞ Millefeuille d'écrevisses et truite fumée au fenouil cristal, mouillette de focaccia, vinaigrette citron-granny smith | 22.50 € |
| ☞ Pressé de tomate fraîche, cœur de burrata et jambon cru de pays, huile de basilic et chips de pain à l'ail confit | 18.00 € |



Allergies et Régimes alimentaires :

Nous sommes à votre écoute, précisez-nous vos **besoins**, nous saurons adapter la **composition** d'un plat. Notre brigade s'applique pour vous proposer une **cuisine de saison** produite **ici**, avec des produits d'**ici** et d'**ailleurs**. Veuillez nous excuser si un produit manque à la carte. En salle, nous sommes là pour vous orienter dans vos choix de **mets** et de **vins**, afin de satisfaire vos **envies**.

Ce logo ☞ en face de chaque plat vous garantit que les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

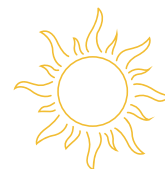
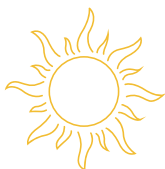
Prix nets, toutes taxes et service compris.

Une carafe d'eau potable peut vous être servie gracieusement, en accompagnement d'une consommation.



Scannez le QR Code
pour découvrir le tableau d'allergène





Les Poissons

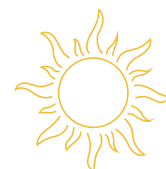
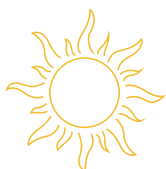


- | | |
|---|---------|
| ☞ Filets de perche meunière au beurre de Nozeroy
et sa sauce tartare maison | 25.20 € |
| ☞ Grosse truite du Moulin de Pierre au Vin Jaune | 28.50 € |
| ☞ Gambas flambées au wok de légumes et nouilles chinoises
façon thaï, sauce teriyaki | 24.00 € |

Les Viandes



- | | |
|--|---------|
| ☞ Travers de porc fermier mariné et caramélisé maison | 26.00 € |
| ☞ Canon d'onglet de boeuf façon "tigre qui pleure" | 33.00 € |
| ☞ Cordon bleu d'escalope de veau à la franc-comtoise
(Avec jambon cru de pays, Comté et beurre de cacahuètes) | 24.00 € |
| ☞ Canon de volaille de Bresse farcie aux morilles et Vin Jaune | 32.00 € |



Les suggestions du moment

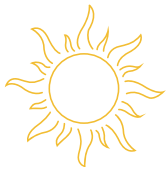


☰ Gaspacho du moment	15.00 €
☰ Tartare de bœuf à notre façon et ces pickles maison au vinaigre de cidre	25.00 €
☰ Joue de bœuf confite 12 heures au gingembre et Trousseau	22.00 €
☰ Filet de cannette fumée façon "bichōtan" jus à l'orange sanguine et vin rosé du Jura	25.00 €
☰ Pavé de selle d'agneau, poêlée de champignons du moment et sa sauce satay à la cacahuète	31.00 €

Les Risottas



☰ Risotto végétarien de sorgho, champignons et légumes du moment	25.00 €
☰ Risotto aux noix de Saint-Jacques poêlées, sauce au safran et copeaux de vieux Comté	24.50 €



🏠 *Menu Gourmand à 49 €*



Millefeuille d'écrevisses et truite fumée maison
au tartare d'avocat, mouillette de focaccia
et vinaigrette citron-granny smith

Ou

Finger de foie gras au Macvin, chutney fraise-rhubarbe
au gingembre et baguette aux fruits secs

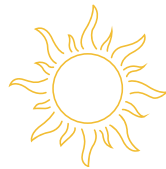
Filet de Bar juste saisi, sauce vierge à la mangue et coriande

Ou

Filet de cannette fumée façon "binchōtan",
jus réduit à l'orange sanguine et vin rosé du Jura

Assiette de fromages

Dessert au choix à la carte pour le menu Gourmand



☰ *Menu Saveurs d'Ici à 38,50 €*



Pressé de tomate fraîche, cœur de burrata et jambon cru
de pays, huile de basilic et chips de pain à l'ail confit

Ou

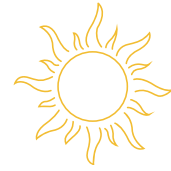
Carpaccio de melon et spianata piccante,
sorbet rhubarbe/sangria du Jura

Joue de bœuf confite 12 heures au gingembre et au
trousseau

Ou

Filet de sandre en croûte printanière
risotto de sorgho, crème homardine au Vin Jaune

Dessert au choix à la carte pour le menu Saveurs d'ici



Les Fromages



Assiette de fromages affinés comtois	8.50 €
Fromage blanc : salé ou sucré (miel, coulis)	6.50 €

Les Desserts Maison



Pour le menu Saveur d'ici

☞ Salade de fruits frais du moment et sorbet maison	8.90 €
☞ Sablé épais, crémeux basilic-citron vert, tartare de fraises fraîches et son sorbet	10.50€
☞ Crème brûlée du moment	10.50 €
☞ Croustillant au sésame et 3 sorbets maison	10.00 €

Pour le menu Gourmand

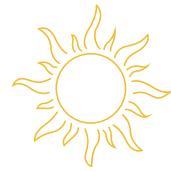
Tous les desserts du menu Saveurs d'ici au choix et...

☞ Baba maison au Rhum brun, ananas confit et chantilly vanille	12.00 €
☞ Dôme caramel, cœur aux abricots, biscuit moelleux au chocolat blanc	12.00 €

Pour toujours plus de douceur...

☞ Café ou Thé très gourmand	11.50 €
☞ Moelleux au chocolat noir, crème anglaise aux gousses de vanille (temps de cuisson à prévoir)	12.80 €
☞ Tartelette au confit de banane et caramel au beurre salé, ganache chocolat au lait et fève de tonka	13.00 €

Merci de commander votre dessert en début de repas



Menu Bambin à 13,50 €
Jusqu'à 10 ans



Assortiment de charcuterie

Petits filets de Perche avec frites ou légumes

Glace ou sorbet maison (2 boules)
ou dessert du jour

Formule Enfant Sage



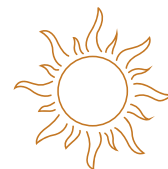
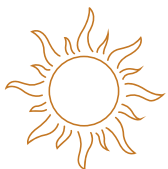
Un plat au choix à la carte en demi-portion à demi-tarif

Menu du jour 19,80 €



Tous les jours au déjeuner et au dîner
Sauf week-end et jours fériés

Allergies, régimes alimentaires : nous sommes à votre disposition pour vous proposer les plats adaptés

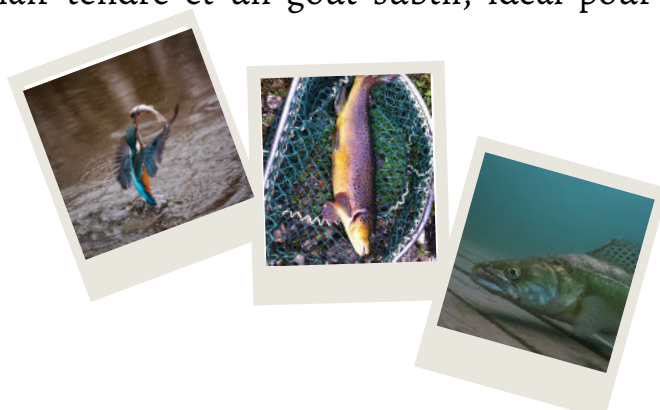


L'histoire de nos poissons



Les poissons sont des produits de saison particulièrement appréciés durant l'été, pour leur légèreté, leur finesse et leur richesse en nutriments. Ils trouvent parfaitement leur place dans une cuisine estivale, saine et savoureuse.

(On les retrouve dans nos régions issus de la pêche de lac ou de rivière); ou dans des conditions naturelles qui permettent un élevage respectueux de la qualité du produit. La pleine saison s'étend de mai à septembre, période durant laquelle les poissons offrent une chair tendre et un goût subtil, idéal pour les préparations fraîches et ensoleillées.



Nous tenons chers clients à vous remercier pour votre confiance et votre fidélité depuis plus de 30 ans.

Nous remercions également nos fournisseurs et nos partenaires de chaque instant.

Voici nos producteurs régionaux :

Les poissons :

La pisciculture Beauque à Marigna-sur-Valouse

La pisciculture du Moulin de Pierre à Ney

Les fruits et légumes :

Bonnefoy Louhans

Les viandes :

Les éleveurs de la Chevillotte à Besançon

Viande nature Jura à Maison Chazal Équevillon produit Bleu Blanc Coeur

Les B.O.F

(Beurre, Oeuf, Fromage)

Le Chèvre de la Ferme de Rosty à Lemuy

Le Comté de la fruitière d'Arbois

Morbier de la fruitière d'Arbois

La Beurrerie de Nozeroy

Pour prolonger la gourmandise,
Chez vous à la maison sans faire la cuisine,
Notre chef Alexandre vous propose ses recettes en conserves stérilisées
"Les Bocaux du Bois Dormant" à retrouver à l'accueil