

Les Entrées/ Starters

- Foie Gras Maison, en Terrine : **24 €**
Home-made Foie Gras
- Escalope de Foie Gras Chaud, Fruits Secs, Jus aux Figues : **24 €**
Warm Foie Gras, Dried Fruit, Fig Juice
- Saumon Fumé sur sa Petite Salade : **20 €**
Smoked Salmon on a Small Salad
- Jambon Fumé Cuit du Haut-Doubs: **14 €**
Cooked Smoked Ham from the Haut-Doubs
- Marmite d'Escargots au Beurre Persillé : **19 €**
Snails with Parsley Butter
- Queues de Crevettes aux Petits Légumes
Flambées au Whisky du Jura : **19 €**
Shrimp Tails with Vegetables Jura Whisky Flambé
- Morilles à la Crème : **24 €** 
Morels in Cream Sauce
- Œuf Cocotte aux Saveurs de Truffe : **12 €** 
Baked Egg with Truffle
- Bowl de Crudités de Saison : **13 €** 
Bowl of Seasonal Crudités

Les Plats/ Main Course

- Poêlée de Saint Jacques au Persil et Echalotes : **30 €**
Pan-fried Scallops with Parsley and Shallots
- Poêlée de Noix de Saint-Jacques au Beurre de Fruits de la Passion : **30 €**
Pan-fried Scallops with Passion Fruits Butter
- Pavé d'Omble Alis aux Petits Pois : **24 €**
Alis Char Steak with Peas
- Filet de Corégone au Thym-Citron Cuit au Four : **24 €**
Baked Fillet of Whitefish with Thyme and Lemon
- Omelette Fourrée aux Morilles : **25 €** 
Omelette with Morels
- Assiette de Spätzles aux Petits légumes : **18 €** 
Spätzles with Vegetables
- Risotto Crémeux aux Morilles : **24 €** 
Creamy Morels Risotto

- Filet de Bœuf aux Morilles : **35 €**
Beef Fillet with Morels

- Tournedos aux Poivres, Flambé à l'Armagnac : **32 €**
Tournedos with Peppers, Flambéed with Armagnac

- Tournedos Grillé : **30 €**
Grilled Tournedos

- Jambon Fumé Cuit du Haut-Doubs aux Morilles : **28 €**
Cooked Smoked Ham from Haut-Doubs with Morels

- Mignon de Veau aux Morilles : **28 €**
Veal Mignon with Morels

Les Fromages/ Cheese

- Sélection de Fromages (4 Sortes au Choix) : **11 €**
Selection of cheeses (4 Types to Choose)

Les Desserts/ Desserts

- Farandole des Desserts de Frédérique Chauvin

(Choix de 1 à 4 sortes par personne (tarif par assiette / ne peut être partagée)) : **15 €**

Farandole of Desserts by Frédérique Chauvin (Choice of 1 to 4 varieties per person (price per plate / cannot be shared))

- Glaces et Sorbets « Berthillon » (2 parfums) : **10 €**
Ice cream and sorbets from the Berthillon House (2 Flavors)

A Partir de 2 personnes et sur Commande **From 2 people and on order**

- Soufflé Flambé au Dom Pacello de la Distillerie Peureux : **15 € par pers.**
Flambé Soufflé with Dom Pacello from the Peureux Distillery

- Profiteroles au Chocolat : **15 € par pers.**
Chocolate Profiteroles

Menu Enfant (jusqu'à 10 ans) **Children's menu (up to 10 years old)**

Un plat garni et un dessert : **11€**
One main course and one dessert

Couverts enfant ou adulte sans repas : 3.00€
Child or Adult without Meals

Merci de signaler vos allergies à la prise de commande.
Pour les Allergènes présents dans nos plats,
Merci de vous renseigner auprès des responsables de salle.

For the allergens present in our dishes,
Please ask the restaurant manager.