



CARTE

Entrées

- **Soupe à l'oignon feuilletée**, tartine de comté 22 mois — **12,5€** (Végétarien)
- **Escargots** à la crème de Savagnin et noisettes concassées — **13€**
- **Tartare de truite** de la pisciculture Beuque, chantilly au chèvre fermier — **16€**
- **Pressée de boudin noir**, compote de pommes du jardin — **13€**

Plats

- **Choux-fleurs rôtis** aux épices du Jura, pois-chiche de Champdivers, graines torréfiées — **21,5€** (Végétal)
- **Tartare de bœuf**, salade d'épinards & pickles maison — **23€**
- **Burger façon rossini** à la tomme du Jura, frites maison, ketchup aux fruits — **19€**
- **Canard de la ferme Espinet**, sauce champignons de la forêt de Chaux — **26€**
- **Suggestion de la semaine** le midi (sauf dimanche) — **15€**

Fondues

(Min. 2 personnes)

- **Fondue Comté, Tomme & Beaufort** à volonté — **22,5€/pers**
- **Fondue 3 fromages aux girolles** et à la bière à volonté — **26€/pers**
- **Fondue 3 fromages aux Morilles** & Vin jaune à volonté — **30€/pers**
- **Duo de Jambon de pays** — **8€**

Fromages et Desserts

- **Assortiment de nos 5 fromages – 15€**
- **Nougat glacé et morilles sauvages confites – 12€**
- **Déclinaison autour du Vin jaune – 13€**
- **Mousse au chocolat à la fève tonka et sa brioche – 10€**
- **Brioche façon pain perdu au caramel beurre salé, glace vanille – 8,5€**