



## Menu déjeuner

**Plat 19€**

**Entrée, Plat ou Plat Dessert 22€**

**Entrée, Plat, Dessert 25€**

Pressé d'aile de raie à la grenobloise

Ou

Salade grecque revisitée et sa soupe de concombre à la menthe fraîche

Ou

Le tartare de truite du Jura de chez « M Petit » fumée par nos soins, et guacamole **(Supp 5€)**

\*\*\*\*\*

Filets de maquereaux, purée de tomates séchées, crème d'olives noires et roquette, fenouil braisé et lentilles corail aux herbes

Ou

Carré de porc du Jura cuit en basse température, jus au miel et épices, légumes et écrasé de pommes de terre

Ou

Moelleux de courgette à l'ail et au thym, sauce vierge et pesto

Ou

Quasi de veau cuit en basse température, jus au romarin, légumes du marché **(Supp9€)**

\*\*\*\*\*

Brownies et sa mousse caramel

Macaron framboise et sa crème verveine

Baba au rhum, chantilly et brisures de spéculoos

Crème citron, gelée au thym et meringues croquantes

Assortiment de fromages de chez Monsieur Michelin **(supp 5€)**



## Menu Carte du 25 au 29 juin 2024

Plat : 26€

Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 40€  
: 49€

Entrée, Plat, Dessert

### *Produits d'ici Saveurs d'ailleurs*

#### Les Entrées

Salade de cailles à l'asiatique 6 7 12

Pressé d'aile de raie à la grenobloise 2 5

Salade grecque revisitée et sa soupe de concombre à la menthe fraîche 9

Tartare de truite du Jura de chez « M Petit » fumée par nos soins et guacamole 5 9

#### Les Prés

Quasi de veau cuit en basse température, jus aux éclats de cèpes, légumes du marché

Suprême de volaille fermier, jus au citron confit, légumes du moment

Carré de porc du Jura cuit en basse température, jus au miel et épices, légumes du moment

#### La Marée

Pavé de cabillaud en cuisson douce, crème de kéfir et légumes du marché 5 9

Filets de maquereaux, purée de tomates séchées, crème d'olives noires et roquette, fenouil braisé 5 9

#### Poté Potager

Moelleux de courgette à l'ail et au thym, sauce vierge et pesto 12

Tous nos plats sont accompagnés d'un assortiment de légumes et d'une garniture au choix

En cas d'allergie ou d'intolérance merci de demander conseil au serveur



## Les Accompagnements au choix

Ecrasé de pommes de terre 9

Lentilles corail aux herbes

## *Pour les Bambins*

### *Plat et dessert au choix 19€*

Suprême de volaille fermier, jus au citron confit, légumes du moment

Ou

Pavé de cabillaud en cuisson douce, crème de kéfir et légumes du marché 5 9

\*\*\*\*\*

Barbe à papa

ou

Glace Smarties

## Les Desserts

Brownies chocolat et sa mousse caramel 2,4,9, 12

Crème citron, gelée au thym et son crumble 2 9

Baba au rhum, chantilly et brisures de spéculos 2 9

Macaron framboise et crème verveine 2 9

Verrine façon forêt noire 2 9

Assortiment de fromages de chez Monsieur Michelin 9

### Origine des viandes :

Bœuf : Français/Belgique

Agneau : UE, Nouvelle Zélande

Cerf : Nouvelle Zélande /France

Volaille : France

Porc : Français /UE

Veau : Français / UE

Prix net, TVA Comprise et service inclus