



Nos Entrées

<i>Caillette de volaille au Macvin et Royale Gala</i>	<i>11.00 €</i>
<i>Charlotte de queues d'écrevisses et sa vinaigrette Nantua</i>	<i>11.00 €</i>
<i>Fricassée des sous-bois en croûte</i>	<i>15.00 €</i>
<i>Cassolette d'escargots au Vieux Pontarlier</i>	<i>15.00 €</i>

Nos plats

<i>Paleron de veau « premium » braisé à la Fleur de bière</i>	<i>25.00 €</i>
<i>Suprême de pintade au vin Jaune</i>	<i>25.00 €</i>
<i>Tête de veau, sauce ravigote</i>	<i>17.00 €</i>
<i>Corolle de truite farcie aux écrevisses sauce Nantua</i>	<i>18.00 €</i>

*« Nos viandes sont accompagnées de légumes et gratin dauphinois.
Nos poissons sont accompagnés de riz basmati et julienne de légumes. »*

<i>Trilogie de fromages régionaux</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Menu enfant</i>	<i>12.00 €</i>



Nos Desserts Maison

<i>Tarte maison</i>	7.00 €
<i>Crème caramel</i>	7.00 €
<i>Île flottante et sa crème anglaise</i>	7.00 €
<i>Mousse au chocolat noir</i>	7.00 €
<i>Charlotte aux fruits et son coulis</i>	8.00 €
<i>Soufflé glacé au Macvin</i>	8.50 €
<i>Salade de fruit frais</i>	8.00 €

Desserts glacés (menu + 2 €)

Alba Artisan Glacier, Alsace

<i>Coupe Hot Berries</i>	9.00 €
<i>(glace vanille, framboises chaudes, chantilly)</i>	
<i>Coupe Colonel</i>	9.00 €
<i>(sorbet citron, vodka)</i>	
<i>Coupe Griottines</i>	10.00 €
<i>(glace vanille, Griottines de Fougerolles)</i>	

Menu de la Chapelle 32.00 €



Caillette de volaille au Macvin

Ou

Charlotte de queues d'écrevisses, vinaigrette Nantua

Ou

Fricassée des sous-bois en croute (+ 3 €)

Poisson du marché façon du Chef

Ou

Suprême de pintade au Vin Jaune

Ou

Dessert maison au choix

(Trilogie de fromage + 3 €)



Menu du Marché 25.00 €

Salade Comtoise

Corolle de truite farcie aux écrevisses sauce Nantua

Ou

Tête de veau sauce ravigote

Dessert du jour

(Trilogie de fromage + 3 €)

Suggestions



<i>Croustillant de pied de porc et jarret pané désossé</i>	
<i>au vin Jaune</i>	<i>20.00 €</i>
<i>Poisson du marché, façon du Chef</i>	<i>25.00 €</i>

Réservation conseillée :

<i>Grenouilles fraîches persillées 200g,</i>	
<i>Origine Vendée</i>	<i>25.00€</i>



38.00 €



Menu de Pâques

Asperges fraîches, mayonnaise

Ou

Charlotte de queues d'écrevisses, vinaigrette Nantua



Trilogie de poisson minestrone

Ou

Paleron de veau au Romarin



Dessert maison



35.00 €



Menu Grenouilles

Fricassée des sous-bois en crouste

Ou

Charlotte de queues d'écrevisses, vinaigrette Nantua

Grenouilles fraîches persillées, 200g

Origine Vendée

Dessert maison

Trilogie de fromages régionaux +3€