



Nos Entrées

<i>Caillette de volaille au Macvin et Royale Gala</i>	<i>13.00 €</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>
<i>Pressé de lapin et son coulis de tomate au basilic</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>	<i>7.00 €</i>
<i>Crème caramel</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Île flottante et sa crème anglaise</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Mousse au chocolat noir</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Charlotte aux fruits et son coulis</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Soufflé glacé au Macvin</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Salade de fruit frais</i>	<i>8.00 €</i>

Desserts glacés (menu + 2 €)

Alba Artisan Glacier, Alsace

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



Le petit Charme et sa verdure, vinaigrette absinthe et

ail des ours, et fumé

13.00 €

« petit fromage Bio au lait de vache affiné 15 jours »

Croustillant de pied de porc et jarret pané désossé

au vin Jaune

20.00 €

Cabillaud façon aioli

25.00 €

Souris d'agneau au romarin

26.00 €

Demi-homard grillé à l'huile d'olive

35.00 €

