



## *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>Salade comtoise</i>	<i>13.00 €</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>

# *Menu de la Chapelle 32.00 €*



*Le petit Charme et sa verdure, vinaigrette absinthe et  
ail des ours, et fumé*

*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*

*Carré de porcelet rôti*

---

*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 »*



*Carré de porcelet printanier*

*25.00 €*

*Poisson du marché façon aioli*

*25.00 €*

*Souris d'agneau au Romarin*

*26.00 €*



Association Française des Maîtres Restaurateurs

## Nos Desserts Maison



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

## Desserts glacés (menu + 4€)

### Alba Artisan Glacier, Alsace

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

