



## *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>



## *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 €*



*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 croûte (+ 3 €)*

---

*Poisson du marché façon du Chef*

*Ou*

*Suprême de pintade au Vin Jaune*

*Ou*

*Civet de Sanglier façon Grand-Mère*

---

*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 Faune*

*20.00 €*

*Cabillaud façon aioli*

*25.00 €*

*Souris d'agneau au romarin*

*26.00 €*

*Civet de sanglier français sauvage*

*façon Grand-Mère*

*25.00 €*

*Pavé de biche sauce vigneronne*

*28.00 €*

*Grenouilles fraîches persillées origine Vendée 200g*

*25.00 €*





## *Menu Grenouilles 37.00 €*

*Salade Comtoise*

---

*Grenouilles fraîches persillées 200g*

*Origine Vendée*

---

*Dessert maison*

*(Trilogie de fromage + 3 €)*