



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 croute (+ 3 €)

Poisson du marché façon du Chef

Ou

Suprême de pintade au Vin Jaune

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 €



Association Française des Maîtres Restaurateurs



Menu Saint Valentin



Le petit Pâté chaud de volaille aux pépites de foie gras

Ou

Chaud froid de fruits de mer sur lit de verdure

Sauce Bulgare



Dos de cabillaud en feuille de chou, crème de langoustines

Ou

Carré de Porcelet au Beurre Rouge

Jardinière de légumes, écrasé de pommes de terre



Soufflé glacé aux fruits rouges et son coulis



A70



Menu Grenouilles 37.00 €

Salade comtoise

Ou

Charlotte de queues d'écrevisses, vinaigrette Nantua

—

*Grenouilles fraîches à la persillade,
origine Vendée*

—

Dessert maison

