



Nos Entrées

<i>Caillette de volaille au Macvin et Royale Gala</i>	<i>15.00 €</i>
<i>Charlotte de queues d'écrevisses et sa vinaigrette Nantua</i>	<i>13.00 €</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>Escalope de foie gras poêlée et sa verdure</i>	<i>19.00 €</i>
 <i>Le petit Charme et sa verdure, vinaigrette absinthe et ail des ours, et fumé</i>	<i>13.00 €</i>
<i>« petit fromage Bio au lait de vache affiné 15 jours »</i>	
<i>Petit pâté chaud de lapin en croûte sauce foie gras</i>	<i>15.00 €</i>
<i>Ballotine de caille farcie au foie gras</i>	<i>17.00 €</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>19.00 €</i>
<i>« Nos viandes sont accompagnées de légumes et gratin dauphinois. »</i>	
<i>Trilogie de fromages régionaux</i>	<i>8.50 €</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

Supreme de pintade au Vin Jaune

Dessert maison au choix

(Trilogie de fromage + 3 €)



Menu du Marché 25.00 €

(Servi du mardi au samedi midi)

Salade du Moment

Gratiné de poissons du marché

Ou

Croustillant de pied de porc et jarret panés, désossés

Sauce au Vin Jaune

Dessert du jour

(Trilogie de fromage + 3 €)



Nos Desserts Maison



Tarte maison	8.50 €
Crème caramel	7.00 €
Ile flottante et sa crème anglaise	7.00 €
Mousse au chocolat noir	8.50 €
Charlotte aux fruits et son coulis	8.00 €
Soufflé glacé au Macvin	8.50 €
Salade de fruit frais	9.00 €

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 €



42 €



Menu



Salade du Moment

Ou

Asperges fraîches mayonnaise (+3 €)



Grenouilles fraîches persillées

Origine Vendée



Trilogie de fromages régionaux

Ou

Dessert maison

Opportunités du Moment

Dans la limite des stocks disponibles

<i>Asperges fraîches mayonnaise maison</i>	<i>17.00 €</i>
<i>Asperges fraîches mayonnaise maison et jambon du Haut-Doubs</i>	<i>19.00 €</i>
<i>Gratin d'asperges fraîches et lard paysan</i>	<i>17.00 €</i>
<i>Gratiné de poissons du marché</i>	<i>24.00 €</i>
<i>Cabillaud façon Fioli</i>	<i>25.00 €</i>
<i>Demi-homard (bleu) grillé à l'huile d'olive</i>	<i>42.00 €</i>
<i>Grenouilles fraîches persillées, 200 g</i>	<i>Arrivage mi-février</i>
<i>Magret de canard au Cidre</i>	<i>25.00 €</i>

47 €



Menu de Pâques

Asperges mayonnaise, jambon cru

Ou

Ballotine de Caille des Vosges farcie au foie gras

Carré de veau Printanier Primeur de légumes

Ou

Sandre au Jura

Douceur de Pâques



Mr & Mme Jacquet Pascal

Artisans restaurateurs depuis 1995

Vous souhaitent de passer un agréable moment



Règlement à table, merci

