



Mr & Mme Jacquet Pascal

Artisans restaurateurs depuis 1995

Vous souhaitent de passer un agréable moment



Règlement à table, merci





## *Nos Entrées*

<i>Cailleterie 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>10.00 €</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 €



## *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 Sicili</i>	<i>25.00 €</i>
<i>Demi-homard (bleu) grillé à l'huile d'olive</i>	<i>42.00 €</i>
<i>Magret de canard au Cidre</i>	<i>25.00 €</i>



# Menu Fête des Mamans

Pressé de lapin et son coulis de tomates au basilic

Ou

Salade du moment



Trilogie de poissons façon du Chef

« Lotte, Saint Jacques, Dos de Cabillaud »

Ou

Paleron de Veau au romarin

Primeur de légumes



Douceur des Mamans

47 €