



Mr & Mme Jacquet Pascal

Artisans restaurateurs depuis 1995

Vous souhaitent de passer un agréable moment



Règlement à table, merci





Nos Entrées

Caillette de volaille au Macvin et Royale Gala 15.00 €

Charlotte de queues d'écrevisses et sa vinaigrette Nantua 13.00 €

Fricassée des sous-bois en croûte 15.00 €

Cassolette d'escargots au Vieux Pontarlier 15.00 €



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 »

Salade comtoise 15.00 €

Nos plats

Paleron de veau « premium » braisé à la Fleur de bière® 25.00 €

Suprême de pintade au vin Jaune 25.00 €

Tête de veau, sauce ravigote 19.00 €

« Nos viandes sont accompagnées de légumes et gratin dauphinois. »

Trilogie de fromages régionaux 10.00 €

Menu enfant 12.00 €

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

Civet de Sanglier façon Grand-Mère

Ou

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



Opportunités du Moment

Dans la limite des stocks disponibles

Entrées

Petit pâté chaud de lapin en croûte sauce foie gras 15.00 €

Ballotine de caille farcie au foie gras 17.00 €

Plats

Gratiné de poissons du marché 24.00 €

Cabillaud façon Fioli 25.00 €

Noix de Saint-Jacques 35.00 €

Civet de Sanglier façon Grand-Mère 28.00 €

Pavé de biche ou cerf selon arrivage sauce vigneronne 32.00 €

Grenouilles fraîches persillées, 200g (en saison)



Menu du Moment à 45 €

Terrine de chevreuil maison

Ou

Salade comtoise

Pavé de biche sauce Vigneronne

Ou

Noix de Saint-Jacques

Trilogie de fromages

Ou

Dessert maison

48 €

Menu Saint Valentin

Charlotte fruits de mer,
Vinagrette langoustine

Ou

Ballotine de caille des Vosges
Farcie au foie gras

Mignon de Veau Premium
Aux morillons

Ou

Gougeonette de Sandre
Au Vin Jaune

*Ecrasé de pommes de terre
Jardinière de légumes frais*

Soufflé glacé exotique
& son coulis

