



Mr & Mme Jacquet Pascal

Artisans restaurateurs depuis 1995

Vous souhaitent de passer un agréable moment




Règlement à table, merci





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>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>Salade comtoise</i>	<i>15.00 €</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

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 (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

Entrées

<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>

Plats

<i>Gratiné de poissons du marché</i>	<i>24.00 €</i>
<i>Cabillaud façon Fiolli</i>	<i>25.00 €</i>
<i>Noix de Saint-Jacques</i>	<i>35.00 €</i>
<i>Civet de Sanglier façon Grand-Mère</i>	<i>28.00 €</i>
<i>Pavé de biche ou cerf selon arrivage sauce vigneronne</i>	<i>32.00 €</i>
<i>Grenouilles fraîches persillées, 200g (en saison)</i>	



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

