



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 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

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 Fiolli 25.00 €

Noix de Saint-Jacques 35.00 €

Grenouilles fraîches persillées, 200g (en saison)

45 €



Menu Grenouilles

Salade du Moment



Grenouilles fraîches persillées



Trilogie de fromages régionaux

Ou

Dessert maison

32 €



Menu du Mois

L'œuf Jurassien

Ou

Charlotte de queues d'écrevisses,
vinaigrette Nantua



Gibelotte de lapin

Ou

Poisson du Marché



Trilogie de fromages régionaux

Ou

Dessert maison



The background of the card is a rustic wooden surface. It is decorated with several colorful Easter eggs (pink, yellow, blue, and white with polka dots) and sprigs of small white flowers. A small red tulip is placed between the first and second course descriptions. In the top right corner, there is a yellow egg with the text 'Auberge fleurie' written on it in a cursive font.

Menu de Pâques

Petit pâté chaud de lapin
de Bourgogne sauce foie gras

Ou

Asperges fraîches des Landes
& jambon cru du Haut Jura



Filet mignon de veau Français
Printanier

Ou

Pot au feu de la mer
(Saint Jacques, Cabillaud, Merlu)

Assortiment de Fromages (+5 €)



Douceur de Pâques