



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*

<i>Gratin d'asperges des Landes et jambon cru du Haut Jura</i>	<i>17.00 €</i>
<i>Asperges fraîches et jambon cru du Haut Jura</i>	<i>19.00 €</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>

## *Plats*

<i>Gratiné de poissons du marché</i>	<i>24.00 €</i>
<i>Cabillaud façon Aioli</i>	<i>25.00 €</i>
<i>Grenouilles fraîches persillées, 200g (en saison)</i>	<i>32.00 €</i>

45 €



# Menu Grenouilles

Salade du Moment



Grenouilles fraîches persillées



Trilogie de fromages régionaux

Ou

Dessert maison

32 €

Auberge  
Fleurie

# 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



A vertical menu card for Easter, set against a rustic wooden background. The card is decorated with several colorful Easter eggs (pink, yellow, blue, and white with polka dots) and sprigs of small white flowers. The text is centered and reads: "Menu de Pâques", "Petit pâté chaud de lapin de Bourgogne sauce foie gras", "Ou", "Asperges fraîches des Landes & jambon cru du Haut Jura", a small red tulip icon, "Filet mignon de veau Français Printanier", "Ou", "Pot au feu de la mer (Saint Jacques, Cabillaud, Merlu)", "Assortiment de Fromages (+5 €)", another small red tulip icon, and "Douceur de Pâques".

# 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