



Mr & Mme Jacquet Pascal

Artisans restaurateurs depuis 1995

Vous souhaitent de passer un agréable moment




Règlement à table, merci





## *Nos Entrées*

<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>Pressé de lapin et son coulis de tomate au basilic</i>	<i>15.00 €</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>
<i>Chaud froid, Rose d'Ecosse</i>	<i>13.50 €</i>

## Plats

<i>Gratiné de poissons du marché</i>	<i>24.00 €</i>
<i>Cabillaud façon Aioli</i>	<i>25.00 €</i>
<i>Demi Homard « Bleu » grillé à l'huile d'olive</i>	<i>35.00 €</i>
<i>Souris d'agneau au Romarin</i>	<i>27.00 €</i>

*Grenouilles fraîches persillées, 200g (en saison)*

32 €

Auberge  
Fleurie

# Menu du Moment

Pressé de lapin et son coulis de tomate au  
basilic

Ou

Charlotte de queues d'écrevisses,  
vinaigrette Nantua



Carré de porcelet au beurre rouge

Ou

Poisson du Marché



Trilogie de fromages régionaux

Ou

Dessert maison

