







CARTE VEGGIE

MENU VEGGIE à 27 €

(avec les **, autres choix possibles avec les suppléments indiqués)

- ... **Velouté de courges aux châtaignes et lait de coco 9 €
- ... **Terrine au fromage frais, saumon, épinards et dattes, salade de jeunes pousses 9 €
- ... Blettes et légumes de saison façon raviole, crème de blettes à la Tome du Jura 11 €
- ... Gravelax de truite du Jura, déclinaison de betteraves 13 € 

- ... **Salade paysanne : salade, œuf de poule bio de chez Fred, Comté et noix, et un bol de frites 15 € 
- ... Hamburger au Comté, œuf bio de chez Fred au plat, salade, tomates, sauce façon gribiche , compotée d'oignons, pain burger artisanal, frites (+3 € en menu) 18 € 
- ... Purée de pois chiche du Jura, légumes de saison, sauce crémée au vin jaune, champignons du moment et morilles (+6 € en menu) 21 €
- ... Patates douces rôties, maïs frais, endives braisées et rouille au safran du Jura (+3 € menu) 18 €
- ... **Assiette de 2 fromages : Comté et Morbier 7 € 
- ... **Tarte aux pommes, glace vanille et caramel au beurre salé 7 €
- ... **Profiteroles maison 7 €
- ... Figues fraîches, crème amande amère, glace lavande et sablé breton (+2 € menu) 9 €
- ... Tourte aux noix de l'Engadine (Suisse), sorbet poire (+2 € menu) 9 €
-  ... Soufflé chaud au vin jaune et sa glace aux noix (20 minutes de cuisson) (+2 € menu) 9 € 
- ... Café Gourmand (+2 € menu) 9 €

En menu, les desserts sont à commander au début de repas

Tous nos plats sont faits « maison » à partir de produits bruts, **sauf la pâte feuilletée et les frites**. Nous sommes en mesure de vous indiquer les provenances de nos produits. Liste des allergènes en fin de carte. Tous nos prix sont TTC, service compris, boissons non comprises