CARTE VEGGIE

MENU « bonne franquette » à 28 € (entrée, plat et dessert)

ENTREE à la carte : 9 €

Soupe à l'oignon, pain de campagne du « Pain Culminant » gratiné au Comté

Salade paysanne : œuf bio de chez Fred, Comté et noix

PLAT à la carte : 16 €

Hamburger au Comté, œuf au plat Bio de chez Fred, salade, coleslaw, sauce façon gribiche, compotée d'oignons, pain burger artisanal, frites

· · · légumes oubliés, cébettes, salicornes et kombu royal (algues), fumet de poisson maison, pommes de terre vapeur

DESSERT à la carte : 7 €

Assiette de 2 fromages : Comté et Morbier

--- -Brioche perdue, pomme rôtie au caramel beurre salé, crème montée à la vanille

🗫 🥒 Vacherin glacé à l'ancienne, parfum clémentine et marron glacé

MENU GOURMET à 35 € (entrée, plat et dessert)

Raviole aux cèpes, bouillon asiatique, crumble aux noisettes

ENTREE à la carte : 12 €

PLAT à la carte : 21 €

ORICHALI - y-

Assortiments de légumes de saison, polenta, sauce crémée aux morilles et vin jaune

DESSERT à la carte : 9 €

Coings confits au Safran du Jura, crème fraîche montée, glace au Miel de « La Ferme au Miel », noix caramélisées

Soufflé chaud au vin jaune et sa glace aux noix (20 minutes de cuisson)

*** Café Gourmand (+2 €)

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, les glaces 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