

# L'ANVERDIS

## TABLE DE MONTAGNE

### MENU 3 TEMPS 49€

Supplément de 5€ sur les Mets aux Morilles et à la Truffe Fraîche

## ENTRÉES

### LA CROÛTE AUX MORILLES + 5€

Morilles crémeuses sur toast de pain de campagne, émulsion au Vin Jaune

### LES NEUF ESCARGOTS EN COQUILLES À LA JURASSIENNE

Persillade au pastis bio du Jura

### L'OEUF BIO PARFAIT À LA TRUFFE FRAÎCHE DE BOURGOGNE + 5€

Coquillettes à la cancoillotte, morteau, noisettes du Piémont

### LA TERRINE DE CERF DE NOS FORÊTS

Betterave, radis, pickles de graines de moutarde

## PLATS

### ÉPAULE DE SANGLIER BRAISÉE, SAUCE GRAND VENEUR AU TROUSSEAU

Crèmeux de légumes d'automne, pleurotes bio d'ici, châtaigne bio d'Ardèche

### FILET D'OMBLE DE FONTAINE & RISOTTO CRÉMEUX D'ENGRAIN AUX MORILLES

Émulsion au Vin Jaune + 5€

### LA FONDUE JURASSIENNE

100% Comté bio

### LA FONDUE D'LA FORÊT

Comté, morilles & Vin Jaune  
+ 5€/pers

### LA FONDUE PAYSANNE

Comté, bleu de gex  
et lard bio paysan

Toutes nos Fondues se partagent.

Nos Fondues sont préparées avec du Savagnin (vin typé du Jura) et du Comté bio affiné.  
Nous n'utilisons aucun liant. Notre Comté est râpé sur place par Caroline.

## DESSERTS

### TROIS FROMAGES AFFINÉS à choisir

### LA TARTE AU CHOCOLAT BIO PUR PÉROU

Caramel au beurre salé, crème glacée au foin bio

### POIRE POCHÉE & CRÊPE MILLE TROUS

Crème glacée bio aux dattes, chantilly au marc du Jura, noix

### LA MENTHE.AROSÉE

Crème glacée à la menthe bio, liqueur de menthe bio d'ici

