

Menu 3 temps 49€

Entrées *Envie d'une Entrée en plus > 15€*

Le Fenouil à l'Estragon

Copeaux de Truite Fumée du Jura, Sarrasin Torréfié

Les Neuf Escargots en Coquilles à la Jurassienne

Persillade au Pontarlier

L'Œuf Parfait bio aux Morilles et Vin Jaune

Croutons et Légumes de Printemps +5€

Plats *Envie d'un Plat en plus > 22€*

L'Agneau Bio de l'Auxois

Jus au Macvin et Épices Douces

Crémeux de Pois Chiche, Légume du Moment

La Fondue Jurassienne

100% Comté bio, Savagnin, Salade Verte
2 pers minimum

La Fondue d'La Forêt +5€ / pers.

Comté bio, Morilles, Vin Jaune, Salade Verte
2 pers minimum

Le Filet d'Omble Chevalier du Jura aux Morilles, Émulsion au Vin Jaune

Risotto Crémeux de Petit Épeautre +6€

La Fondue Jurassienne Ail des Ours

100% Comté bio, Savagnin, Salade Verte
2 pers minimum

Dernier Temps *Envie d'un Dessert en plus > 12€*

Les Fromages Affinés, Trio à Choisir

La Tarte au Chocolat bio

Caramel Beurre Salé, Noisettes

Le Paris-Lamoura

Choux Chantilly aux Plantes de Montagne
Myrtilles Sauvages

La Verveine Arrosée

Crème Glacée à la Menthe bio Liqueur de Verveine

La Forêt Noire +2€

Griottines de Fougerolles
à Commander en début de repas

Table de Montagne
L'ANVERSI
Nature et Engagée

Menu 3 temps 49€

Entrées *Envie d'une Entrée en plus > 15 €*

Le Fenouil à l'Estragon

Copeaux de Truite Fumée du Jura, Sarrasin Torréfié

Les Neuf Escargots en Coquilles à la Jurassienne

Persillade au Pontarlier

L'Œuf Parfait bio aux Morilles et Vin Jaune

Croutons et Légumes de Printemps +5€

Plats *Envie d'un Plat en plus > 22€*

L'Agneau Bio de l'Auxois

Jus au Macvin et Épices Douces

Crémeux de Pois Chiche, Légume du Moment

La Fondue Jurassienne

100% Comté bio, Savagnin, Salade Verte
2 pers minimum

Le Filet d'Omble Chevalier du Jura aux Morilles, Émulsion au Vin Jaune

Risotto Crémeux de Petit Épeautre +6€

La Fondue d'La Forêt +5€ / pers.

Comté bio, Morilles, Vin Jaune, Salade Verte
2 pers minimum

La Fondue Jurassienne Ail des Ours

100% Comté bio, Savagnin, Salade Verte
2 pers minimum

Dernier Temps *Envie d'un Dessert en plus > 12€*

Les Fromages Affinés, Trio à Choisir

La Tarte au Chocolat bio

Caramel Beurre Salé, Noisettes

Le Paris-Lamoura

Choux Chantilly aux Plantes de Montagne
Myrtilles Sauvages

La Verveine Arrosée

Crème Glacée à la Menthe bio Liqueur de Verveine

La Forêt Noire +2€

Griottines de Fougerolles
à Commander en début de repas

Table de Montagne
L'ANVERDIS
Nature et Engagée