

Entrées

Escalope de foie gras poêlée compotée de fruits et Macvin

26.00€

** * **

Velouté de courge émulsion de Mont d'or aux noisettes torréfiées

14.00€

** * **

Croute aux Morilles et Vin Jaune

19.00€

** * **

Entrée du Jour

15.00€

Plats

Filet de Bœuf Angus aux Morilles

42.00€

** * **

Filet d'omble chevalier et son jus crémé réduction de crustacés

29.00€

** * **

Poulet fermier aux morilles et Vin Jaune servi comme un Tajine

26.00€

** * **

Duo Poêlée de Gambas et Saint Jacques mangue et passion

31.00€

** * **

Assortiment de fromage du Fort des Rousses 11.00€

Formage blanc 9.00€

* * *

Dessert 11.00€

Salade de fruits frais

Crèmeux de Citron

Crème brûlée vanille

Soupe de fruits rouge au Macvin

Tiramisu aux Griottes de Fougerolles

Palet de Chocolat crème anglaise de tonka

Menu des Maulois 34 €

*

Entrée du Jour

* * *

Plat du Chef

* * *

Dessert

Menu Dégustation

Servi pour toute la table

5 services

75€

Accord des vins

28€

Menu Enfant

Entrée Plat 13€ ou Entré Plat dessert 15€

Menu Rose Lacroix

Amuse Bouche

Ballotine de Foie Gras au caramel de vin de Paille

* * *

Filet de Poisson du Marché sauce citron vert mangue passion

Ou

Ballotine de Chapron sauce aux Morilles et Vin Jaune

* * *

Comté 18 mois Morbier-Bon Grivois

Affinage Fort des Rousses Juraflora

* * *

Dessert au choix

Verre de Vin

* * *

<i>Vin de paille</i>	11.00€	<i>Vin Jaune</i>	10.90€	<i>Arbois Chardonnay</i>	6.50€
<i>Arbois Trousseau</i>	6.50€	<i>Bourgogne blanc</i>	8.00€	<i>Cotes du R. Syrah</i>	7.00€
<i>Languedoc</i>	7.50€	<i>Côtes de Gascogne</i>	8.50€		

Macvin 7.00€

Kir Royal (Macvin et Crémant du Jura) 10.50€

Coupe de Champagne 11.50€

Coupe de Crémant 9.00€