



STARTERS
Les Entrées

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, REDUIT DE VIN CHAUD, TOAST CAMPAGNARD <i>Semi-cooked duck liver pâté, red wine reduction, farmhouse bread</i>	19.00€
GRAVLAX DE SAUMON A LA BETTERAVE, CONDIMENTS <i>Gravlax with beetroot, condiments</i>	18.00€
OEUF DE POULE CUIT A 64°C, CHAMPIGNONS ET ESPUMA FORESTIER <i>Poached egg, mushrooms, mushrooms espuma</i>	14.00€
GROSSE SALADE CAESAR... aiguillettes de poulet, parmesan, sauce yaourt <i>Big Caesar Salad... chicken breast, parmesan cheese, yoghurt sauce</i>	17.00€
VELOUTE DE COURGE BUTTERNUT, CHIPS DE SPECK <i>Butternut squash soup, speck crisps</i>	13.00€
PATE EN CROUTE DE CHEZ BOBOSSE AU FOIE GRAS DE CANARD <i>Mixed meat pâté cooked in pie crust</i>	19.00€
12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE <i>12 snails from Burgundy</i>	16.00€

MAIN COURSE

Les plats

FAUX-FILET DE BOEUF SIMMENTAL, BEURRE D'HERBES, POMMES GRENAILLES **28.00€**
Simmental sirloin steak with herbs and butter sauce, potatoes

JOUE DE PORC BRAISEE DANS SON JUS, POLENTA CREMEUSE **19.00€**
Braised pork cheek, creamy polenta

BOITE CHAUDE DU JURA, CHARCUTERIE ET POMMES GRENAILLES **24.00€**
Roasted cheese served with cold meats and potatoes

BURGERS

Les burgers

BURGER DU CHAMOIS A LA RACLETTE, POMMES FRITES ET COLESLAW

19.50€

Burger with raclette cheese served with french fries and coleslaw

BURGER VEGETARIEN DU CHEF AUX LEGUMES, POMMES FRITES ET COLESLAW

16.50€

Vegetarian burger with vegetables served with french fries and coleslaw

BURGER ITALIEN AU POULET, BASILIC, ET PARMESAN, POMMES FRITES ET COLESLAW

19.50€

Italian burger with chicken, basil and parmesan cheese served with french fries and coleslaw

Les pâtes ^{PASTA}

RAVIOLES DE ROYANS ET CREME DE CEPES, SPECK, PARMESAN 19.50€
Ravioles de Royans with penny bun sauce, cured ham and parmesan

LINGUINE PESTO ET PARMESAN 15.00€
Linguine, pesto and Parmesan cheese

RISOTTO DE CROZETS GRATINE AU COMTE, OEUF 64°C ET DIOT DE SAVOIE 20.00€
Baked crozets risotto with Comté, poached egg and diot sausage

Return from fishing *Retour de pêche*

RISOTTO A L'ENCRE, TENTACULES DE POULPE GRILLEES 29.00€
Squid ink risotto, grilled octopus tentacles

Menu CHAMOIS

32.00€

GRAVLAX DE SAUMON A LA BETTERAVE, CONDIMENTS

Gravlax with beetroot, condiments

OU OR

VELOUTE DE COURGE BUTTERNUT, CHIPS DE SPECK

Butternut squash soup, speck crisps

JOUE DE PORC BRAISEE DANS SON JUS, POLENTA CREMEUSE

Braised pork cheek, creamy polenta

OU OR

OEUF DE POULE, RISOTTO A L'ENCRE DE SEICHE, SAUCE HOMARDINE

Egg, Squid ink risotto, lobster sauce

DOUCEUR 3 CHOCOLATS DE SANDRA

White chocolate, milk chocolate and dark chocolate entremet

OU OR

VERRINE FACON TIRAMISU A LA POIRE

Pear tiramisu verrine

Winter walk

Balade d'hiver 50.00€

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, REDUIT DE VIN CHAUD, TOAST CAMPAGNARD

Semi-cooked duck liver pâté, red wine reduction, farmhouse bread

FRAICHEUR DU MOMENT SELON L'HUMEUR DU MIXOLOGUE

Cocktail from our bartender

PAVE DE CERF ROTI AUX 7 EPICES, POIRE ROTIE AU VIN CHAUD , POMME PUREE AU REBLOCHON

Roasted deer steak with 7 spices, roasted pear with red wine, mashed potato and Reblochon cheese

DESSERT AU CHOIX

Choice of dessert

Menu ENFANT

14.00€

STEAK HACHE, FRITES OU JAMBON BLANC PATES OU GRATIN DE CROZETS A LA RACLETTE

Ground beef served with french fries or ham served with pasta or baked crozets with raclette cheese

DUO DE GLACES / SORBETS Vanille, fraise, chocolat, citron, poire, yaourt, caramel au beurre salé

2 scoops of ice cream/sorbet Vanilla, strawberry, chocolate, lemon, pear, yoghurt, salted butter caramel

DESSERTS

Douceurs

TARTELETTE NOISETTE CITRON, GLACE YAOURT <i>Hazelnut and lemon pie, yoghurt ice cream</i>	9.50€
DOUCEUR 3 CHOCOLATS DE SANDRA <i>White chocolate, milk chocolate, dark chocolate entremet</i>	9.50€
VERRINE FACON TIRAMISU A LA POIRE <i>Pear tiramisu verrine</i>	9.50€
MOELLEUX CHOCOLAT CUIT MINUTE, COEUR COULANT CHOCOLAT BLANC, GLACE CARMEL <i>Chocolate fondant with melted white chocolate, caramel ice cream</i>	10.00€
CAFE/THE GOURMAND <i>Coffee/tea with desserts selection</i>	10.00€
TOURBILLON MYRTILLE/MARRON/MERINGUE <i>Blueberry, chestnut, meringue dessert</i>	9.00€
COUPE COLONEL <i>Lemon sorbet and vodka Zubowska</i>	11.00€
COUPE CHARTREUSE <i>Chartreuse Liqueur ice cream and green chartreuse liqueur</i>	11.00€
COUPE WILLIAMINE <i>Pear sorbet and eau de vie</i>	11.00€

LIQUEUR
Digestif

GENEPI DES PERES CHARTREUX	8.00€
CHARTREUSE JAUNE/VERTE	9.00€
CHARTREUSE VEP JAUNE/CHARTREUSE VEP VERTE	20.00€
CHARTREUSE MOF	13.00€
POIRE	8.00€
PRUNE	8.00€
MIRABELLE	8.00€
IRISH COFFEE	10.00€
POIROTS COFFEE	10.00€
GROG DU MONTAGNARD	10.00€
EXPRESSO MARTINI	11.00€