



Pour commencer

Velouté de champignons dans l'inspiration d'une soupe V.G.E 8 €

Truite de la Semine fumée par nos soins, parfumée aux épices douces, yaourt au citron confit et salade d'herbes aux échalotes marinées 12 €

Poireaux en papillote au sapin, pickles d'oignons rouges et condiments 9 €

Entre Gex et Morteau, pomme de terre en deux textures 10 €

Pour suivre

Omble de fontaine confit (pisciculture Petit), butternut laqué et purée d'oseille 16 €

Suprême de pintade rôti, jus de volaille et légumes d'hiver bio braisés (Ferme du chant des Bergeronnettes) 18 €

Joue de bœuf confite au vin rouge, déclinaison de betteraves à la fève de Tonka 15 €

Risotto de petit épeautre au citron confit, Mousseron des Moussières 12€

Pour finir

Fromages de la région et leurs condiments 9 €

Crèmeux au chocolat, courge vanillée et millet soufflé 8 €

Macaron Citron Passion 9 €

La poire dans tous ses états, relevée au poivre long 7 €



Menu Découverte : 28 €

Entrée Plat Dessert à la carte au choix

Menu Gourmand en 4 services : 35 €

Entrée Plat Fromages de la région et leurs condiments Dessert à la carte au choix

Les spécialités de la Montagne

Sur réservation, mini 2 pers. (servi avec charcuterie et salade)

Fondue jurassienne au comté 20 €/pers.

Raclette aux 3 fromages 20 €/pers.

Vacherin Mont d'Or 20 €/pers.

Menu du petit Gironnais (enfant de 3 à 12 ans) : 12 €

Plat au choix Dessert sorbet ou glace 2 boules au choix

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Dans un souci de fraîcheur et de qualité, nous préparons vos plats dès votre commande, un délai peut être à prévoir.

Suivez-nous !

