Table de Montagne
L'ANVERSIS
Nature et Engagée

Menu Décembre | 3 Temps

2025 #1

54€

Entrées

L'Œuf à 63° de nos Fermes & Truite Fumée du Jura
Comté bio, huile de truffe, sarrasin torréfié, houmous de pois chiche

Boudin Noir, Endive & Gentiane
Tournedos de boudin noir, endive braisé, chutney de poire et jus réduit gentiane

LA Croûte aux Morilles & Vin Jaune de L'Anversis + 4 €
Pain doré au beurre fermier, morilles crémeuses, émulsion Vin Jaune

Escargots à la Jurassienne
La douzaine en coquilles, persillade au Pastis du Jura

Plats

Le Risotto de L'Anversis aux Morilles Crémeuses et au Vin Jaune
Petit épeautre et légumineuses, copeaux de vieux Comté, courge

Cerf de nos Forêts Façon Civet & Jus au Trousseau
patate douce et poêlée d'hiver

Filet d'Omble Chevalier du Jura, Morilles & Vin Jaune + 4 €
Risotto Crémeux de Petit Epeautre et Pois Cassés aux Morilles

Fondue Jurassienne
Comté et vin typé, salade verte - *2 personnes minimum*

La Fondue d'La Forêt + 4 € / pers.
Comté, morilles et Vin Jaune, salade verte - *2 personnes minimum*

Pour Finir

Fromages bio du Coin - Le trio

Le Paris - Lamoura
Choux chantilly, crème pâtissière absinthe, myrtilles sauvages

Tarte au Chocolat
Crème glacée foin bio

Menthe & Verveine Arrosée
Crème glacée menthe bio du jardin arrosée d'une liqueur de verveine

WWW.LANVERSIS.COM
239 Chemin de l'Anversis
39310 Lamoura - Jura

Prix TTC, Service Compris
sur réservation
+33 03 84 41 20 91

Table de Montagne
L'ANVERSIS
Nature et Engagée

Menu DECEMBRE| 3 Temps

2025 #1

Allergènes

L'Œuf à 63° > Œufs, Poisson, Lait, Sésame
Boudin Noir > Céleri, Sulfite
Croûte aux Morilles > Gluten, Lait, Sulfite
Escargots > Mollusques, Lait, Sulfites
Omble > Lait, Gluten, Sulfites, Poisson
Gibier > Sulfites
Risotto > Lait, Gluten, Sulfite
Fondues > Lait, Gluten, Sulfite
Fromages > Lait
Paris Lamoura > Gluten, Œufs, Lait, Sulfite
Tarte Chocolat > Gluten, Œufs, Lait
Glace Arrosée > Lait

WWW.LANVERSIS.COM
239 Chemin de l'Anversis
39310 Lamoura - Jura

Prix TTC, Service Compris
sur réservation
+33 03 84 41 20 91

✨ FAQ – POUR LES CURIEUX ✨

Qui fait la cuisine ?
Sonya, la Cheffe… et personne d'autre !
C'est elle qui imagine les menus, sélectionne les produits, rencontre les paysans, prépare les sauces, assure les cuissons et les découpes, et réalise aussi les desserts.

Et le vin ?
C'est Caroline. sommelière diplômée de l'Institut Jules Guyot, avec une expertise en dégustation professionnelle des vins.
Seule en salle, elle goûte, choisit et va rencontrer chaque vigneron. Elle gère la cave, la carte des vins, le service.
Bref, elle veille à ce que tout soit parfait en salle, du premier verre au dernier sourire.

Vous êtes combien dans l'équipe ?
Deux. Juste nous.

Vous êtes d'ici ?
Nous Sommes là depuis 2020.
Sonya est née à Marseille, a grandi à Dole, étudié à Besançon et a de la famille à Saint-Laurent-en-Grandvaux.
Caroline est née à Auxerre, a vécu à Paris, Chambéry, Grenoble, Chalon-sur-Saône… avant de poser ses valises ici, dans le Jura.

Vous changez souvent la carte ?
Oui ! mais pas entièrement !
On garde nos plats signatures et on fait évoluer le reste au rythme des saisons, des producteurs et de nos envies. Rien n'est figé : on cuisine vivant.

Table de Montagne
L'ANVERSIS
Nature et Engagée

Du Producteur à l'Assiette – Sans Intermédiaires
Aucun Grossiste, aucun Produit Transformé
Juste des Producteurs et des Artisans de Confiance
Une Cuisine Vivante, Régionale et Entièrement Faite Maison