

— Entrées —

**Œuf Parfait & Truite Fumée du Jura**

Crèmeux de petit pois, huile de truffe

**La Croûte aux Morilles & Vin Jaune de L'Anversis .supp+5€**

Pain doré au beurre Comtois, morilles crémeuses, émulsion Vin Jaune

**Escargots à la Jurassienne**

La douzaine en coquilles, persillade ail des ours et Pastis du Jura

**Tournedos de Boudin Noir, jus au Macvin**

Rhubarbe acidulée

— Plats —

**La Pièce de Cochon bio Cuite au Feu de Bois, Jus au Foin**

Houmous, légume de printemps

**Volaille Fermière, Morilles Crèmeuses & Vin Jaune .supp+5€**

Légume du moment

**Le Risotto Crèmeux de Petit Épeautre aux Morilles**

Légumineuses, vieux Comté & émulsion au Vin Jaune

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

**La Fondue aux Morilles** *Comté et vin jaune, salade verte - 2 personnes minimum +5€/pers.*

— Pour Finir —

**Les Fromages du Coin - Le trio**

**Pop Corn Caramélisés, Crème Glacée Foin & Fruit de Saison**

**L'Arrosée Menthe & Verveine**

Duo crèmes glacées menthe & verveine, arrosées d'une liqueur de verveine

**Tarte au Chocolat**

Chantilly aux Plantes de Montagne

## — Allergènes —

**Oeuf** > Poisson, Oeuf

**Croûte aux Morilles** > Gluten, Lait, Sulfite

**Escargots** > Mollusques, Lait, Sulfites

**Boudin** > Céleri, Gluten, Sulfite

**Volaille** > Lait, Sulfites

**Cochon** >

**Risotto** > Lait, Gluten, Sulfites

**Fondues** > Lait, Gluten, Sulfite

**Fromages** > Lait

**Pop Corn** > Lait

**Tarte Chocolat** > Gluten, Œuf, Lait

**Glace Arrosée** > Lait, Sulfites