

# MENU DE L'ABÎME

ENTRÉE, PLAT, FROMAGES ET DESSERT

39.90 €

ENTRÉE, PLAT, FROMAGES OU DESSERT

36.90 €

*Cassiolette de St-jacques, écrevisses et moules de Bouchot sauce Nantua*

Scallop, crayfish and bouchot mussels cassiolette with nantua sauce

*Ou*

*Pâté en croûte de canard aux morilles et foie gras*

Meat pie with morels and foie gras

\*\*\*

*Ossobucco de Lotte au vin jaune*

Monk fish ossobucco with yellow wine sauce

*Ou*

*Paleron de veau basse température aux morilles*

Veal chuck cooked at a low temperature with morel sauce

\*\*\*

*3 fromages de la région*

Cheeses from the region

*Ou*

*Faisselle nature ou au coulis de fruits rouges*

White cheese with cream or a red fruit coulis

\*\*\*

*Parfait glacé aux baies roses et à l'anis de Pontarlier*

Frozen parfait with pink peppercorn and anis from Pontarlier

*Ou*

*Entremet chocolat, feuillantine et praliné*

Chocolate, feuillantine and praline entremet



# MENU FLUMEN

ENTRÉE, PLAT, FROMAGES ET DESSERT	32.90 €
ENTRÉE, PLAT, FROMAGES OU DESSERT	28.90 €

*Croustilles d'escargots (6) sur saladette à l'huile de noix*

Snails in a crispy shell, salad with walnut oil

*Ou*

*Salade de fenouil et crevettes aux agrumes, tuile à l'encre de seiche*

Fennel and shrimps salad with citrus fruits and squid ink tuile

\*\*\*

*Filet de Dorade Royale juste snacké sauce homardine*

Sea bream filet with a lobster sauce

*Ou*

*Coq au vin façon Grand-mère au vin d'Arbois*

Coq au vin with Arbois wine

\*\*\*

*3 fromages de la région*

3 cheeses from the region

*Ou*

*Faissette à la crème ou au coulis de fruits rouges*

White cheese with cream or a red fruit coulis

\*\*\*

*Bavarois au caramel et crème vanillée*

Caramel and vanilia Bavarian cream

*Ou*

*Tartelette meringuée aux agrumes, sorbet marron*

Citrus meringue tartlet and horse chestnut sorbet



# NOS SUGGESTIONS

## *Pour commencer...*

<i>Salade du Haut-Doubs (salade, jambon à l'os, bleu de Gex, pommes, noix)</i>		11.00€
Salad with ham, Gex cheese, apple and walnut		
<i>Salade de fenouil et crevettes aux agrumes, tuile à l'encre de seiche</i>		12.00€
Fennel and shrimps salad with citrus fruits and squid ink tuile		
<i>Planche de charcuterie de nos montagnes (jambon cru, jambon à l'os, bresi...)</i>		15.00€
Local cold cuts (raw ham, ham, bresi...)		
<i>Croustilles d'escargots sur salade à l'huile de noix</i>	(les 6)	9.00€
Snails in a crispy shell, salad with walnut oil	(les 12)	16.00€
<i>Cassolette de St-jacques, écrevisses et moules de Bouchot sauce Nantua</i>		17.00€
Scallop, crayfish and bouchot mussels cassolette with nantua sauce		
<i>Pâté en croûte de canard aux morilles et foie gras</i>		17.00€
Meat pie with morels and foie gras		

## *En suite... (comptez 20 mn d'attente pour tout plat commandé en direct)*

<i>Boîte Mont d'Or chaude (charcuterie, pommes vapeur et salade verte)</i>	1 personne :	25.00€
Hot Mont d'Or cheese, cold cuts, steamed potatoes and green salad	2 personnes :	35.00€
<i>Coq au vin façon Grand-mère au vin d'Arbois</i>		16.00€
Coq au vin with Arbois wine		
<i>Ravioles du Dauphiné label rouge crème au comté</i>		15.00€
Ravioles with Comté sauce		
<i>Filet de Dorade Royale juste snacké sauce homardine</i>		16.00€
Sea bream filet with a lobster sauce		
<i>Paleron de veau basse température aux morilles</i>		19.00€
Veal chuck cooked at a low temperature with morel sauce		
<i>Ossobucco de Lotte au vin jaune</i>		21.00€
Monk fish ossobucco with yellow wine sauce		
<i>Noix de Saint-Jacques crème au vin jaune</i>		24.00€
Scallops in a yellow wine sauce		
<i>Filet de bœuf charolais grillé, frites et salade verte (vbf)</i>		25.00€
Grilled beef tenderloin, french fries and salad		

## *Le coin du fromager*

<i>Faissette à la crème ou au coulis de fruits rouges</i>	5.50€
White cheese with cream or a red fruit coulis	
<i>Assiette de 3 fromages de la région</i>	6.00€
Cheeses from the region	

## *Nos gourmandises (à commander en début de repas)*

<i>Tartelette meringuée aux agrumes, sorbet mandarine</i> Citrus meringue tartlet and horse chestnut sorbet	7.50€
<i>Bavarois au caramel et crème vanillée</i> Caramel and vanilla Bavarian cream	7.50€
<i>Coupe glacée aux griottines de Fougerolles</i> Sundae with cherries from Fougerolles	8.00€
<i>Coupe jurassienne (sorbet pomme, noix et Macvin)</i> Sunday with apple and walnut icecream and Macvin wine	8.00€
<i>Entremet chocolat, feuillantine et praliné</i> Chocolate, feuillantine and praline entremet	8.50€
<i>Parfait glacé aux baies roses à l'anis de Pontarlier</i> Frozen parfait with pink peppercorn and anis from Pontarlier	8.50€

Toutes nos glaces sont artisanales



MENU DU JOUR: 16.90 €\*

*Entrée du jour, Plat du jour et Dessert du jour ou faisselle*  
Starter, dish and dessert of the day

MENU EXPRESS : 14.00 €\*

*Entrée du jour et Plat du jour ou plat du jour et dessert du jour*  
Starter and dish or Dish and dessert of the day

PLAT DU JOUR: 9.90 €\*  
Dish of the day

MENU ENFANT : 9.90 €

Pour les moins de 12 ans  
Children menu (under 12)

*Jambon à l'os, frites et salade* Ham, fries and salad

*Glace 2 boules* Ice cream

\* Servi uniquement du lundi au vendredi, hors jours fériés

\* Only from Monday to friday

