



# SUGGESTIONS DU MOMENT



## ENTRÉES

- |   |        |   |        |
|---|--------|---|--------|
| ◆ Velouté de potiron, crème au comté et tuile à l'identique                                     | 11.00€ | ◆ Salade gourmande (salade verte, magret de canard, dés de foie gras, noix, pomme)                | 16.00€ |
| ◆ Feuilleté aux morilles et champignons des bois  | 15.00€ | ◆ Foie gras <b>IGP du sud-ouest</b> aux morilles et vin jaune, chutney de figues et pain d'épices | 19.00€ |
| ◆ 12 croustilles d'escargots au vin jaune de l' <b>Escargotière Bonvalot</b><br>20 mn d'attente | 15.00€ |   |        |

## PLATS

- |   |        |  |   |
|---|--------|--|---|
| ◆ Ravioles du Dauphiné <b>Label Rouge</b> au bleu de Gex  | 16.00€ | ◆ Souris d'agneau jus au thym, écrasée de pomme de terre et légumes de saison            | 20.00€                                  |
| ◆ Filet de dorade royale, beurre blanc aux agrumes, risotto et légumes de saison  | 18.00€ | ◆ Filet de bœuf <b>Charolais VBF</b> , frites et salade                                  | 26.00€                                  |
| ◆ Magret de canard <b>IGP du sud-ouest</b> sauce aigre douce au miel du Jura, pommes de terre grenailles et légumes de saison | 19.00€ | ◆ Mont d'or chaud <b>AOP</b> , charcuterie franc-comtoise, pommes vapeur et salade verte | 1 personne 19.00€<br>2 personnes 35.00€ |
|   |        | ◆ Supplément sauce morilles et champignons des bois                                      | 6.00€                                   |

Prévoir 20 mn d'attente pour tout plat pris en direct

## FROMAGES & DESSERTS

- |  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
| ◆ Faisselle nature                                       | 5.00€ | ◆ Fondant au chocolat du chef et sa crème au Bailey's                          | 7.00€ |
| ◆ Faisselle à la crème ou coulis                         | 6.00€ | ◆ Coupe jurassienne (glace noix, sorbet pomme, macvin)                         | 8.00€ |
| ◆ Assiette de 3 fromages régionaux                       | 6.00€ | ◆ Griottines Melba (glace vanille, griottines de Fougerolles, gelée groseille) | 8.00€ |
| ◆ Parfait glacé au praliné sur croustillant feuillantine | 7.00€ | ◆ Tartelette aux pralines roses, chantilly mascarpone et citron vert           | 8.00€ |

## MENU ENFANT 9.90€ (- de 12 ans)

- ◆ Steak haché, frites et salade
- ◆ Glace 2 boules

## NOTES GLACES

**Glaces** : Vanille, Chocolat, Pistache, Noix, Café  
**Sorbets** : Pomme, Fraise, Citron, Framboise, Myrtille  
**Glace 1 boule** : 2.50€ **2 boules** : 5.00€ **3 boules** : 6.50€ **Sup. chantilly** : 1.00€

## MENU FLUMEN 29.90€

- ◆ Feuilleté aux morilles et champignons des bois
- ◆ Filet de dorade royale, beurre blanc aux agrumes
- ◆ Fondant au chocolat du chef et sa crème au Bailey's

## MENU DE L'ABÎME 37.90€

- ◆ Foie gras aux morilles et vin jaune, chutney de figues et pain d'épices
- ◆ Magret de canard sauce aigre douce au miel du Jura
- ◆ Tartelette aux pralines roses, chantilly mascarpone et citron vert

Pas d'échange possible dans les menus

Menu du jour à 17.90 € servi du lundi au vendredi midi hors jours fériés.

