

Carmel



1643

*Certains de nos plats sont des mets de partage
servis sur planche ou en cocotte au milieu
de la table. Fermé le mardi et mercredi*

Entrées

Entrée / Plat

Tomates Anciennes, Mousse de Chèvre
Au Piment d'Espelette et Crumble au Parmesan

13,00 € / 18,00 €

Tartare de Thon Rouge Au Yuzu
Aigre Doux, Miel et Soja

15,00 € / 25,00 €

Aubergines Grillées et Ricotta
Huile d'Olive et Balsamique Réduit

10,00 € / 15,00 €

Menu Enfants

Plat, dessert & boisson

14,00 €

Entrecôte ou Pavé de Saumon en ½ portion, frites ou mousseline de pomme de terre

Boisson au choix parmi les softs

Prix service compris Tous nos plats sont « faits Maison », élaborés sur place à partir de produits bruts

Plats

Entrecôte Montbéliarde 280gr et condiment Chimichurri 28,00 €
Mousseline de pomme de terre au Vin Jaune

Pavé de Saumon Féroé Laqué à l'Orange 26,00 €
Gingembre et Salade de Fenouil Croquant

Rigattoni aux Morilles 29,00 €
Copeaux de Parmesan

Fromages

Comté 15 mois 8,00 €

Morbier 8,00 €

Tomme du Jura 8,00 €

Desserts

Le Tartare d'Ananas 10,00 €
Coriandre, Citron Vert et Crumble de Noix de Coco

Le Pavlova aux Fruits Rouges 10,00 €
Fraise, Framboise et Myrtilles

Carmel

*Certains de nos plats sont des mets de partage
servis sur planche ou en cocotte au milieu
de la table. Fermé le lundi, mardi et mercredi*

LES BOISSONS (Carte des vins, apéritifs et softs à l'intérieur)

Coupe de Champagne Rosé Emile Leclerc	12,00€
Coupe de Crémant blanc du Jura	6,00€
Kir Cassis, Mûre, Pêche ou Framboise	4,00€
Pontarlier	3,00€
Bière 1664	4,50€
Trousseau Domaine Rolet 2018	38,00€