

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

Croûte forestière Mélange de champignons crémeux avec une pointe de vin jaune sur une tranche de pain grillé et aillé	12,00 €
Oignons et lard fumé Crème d'oignons rôtie au four, chips de lard fumé et lardons	14,00 €
Dorade et mangue Tartare de dorade avec une vinaigrette mangue légèrement épicée	16,00 €
Blanquette d'escargots morbier et vin jaune Escargots Bonvalot comme une blanquette gratinée au morbier et parfumée au vin jaune	17,00 €

Menu du marché servi uniquement au déjeuner en semaine

Entrée, plat ou plat, dessert	25,00 €
Entrée, plat et dessert	30,00 €

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

Carmel

◆ 1643

Plats

Boeuf au tataki aux saveurs d'Asie, sauce Creamy Spicy 28,00 €
Rond de gîte mariné juste saisi façon tigre qui pleure, échalotes frites,
Cébette, gingembre et coriandre, mayonnaise à l'ail épicé,
accompagné de son riz bio au beurre de Curry

Poitrine de porc de nos régions 28,00 €
Poitrine confite basse température laquée aigre douce
orange gingembre, duo de carottes au cumin

Risotto aux morilles 30,00 €
Risotto à la crème de morilles, tuile de Parmesan et morilles
rôties au beurre

Poisson du marché et légumes (selon l'arrivage)

Fromages

Comté 15 mois 8,00 €

Morbier 8,00 €

Tomme du Jura 8,00 €

Desserts

Délices et café 12,00 €

Délice chocolat 12,00 €
Dacquoise, ganache paradis pralin
et feuillantine, sorbet fruits rouges

Ananas et Vanille 12,00 €
Ananas confit au caramel d'épice, crémeux vanille,
biscuit noisette, caramel beurre salé et glace vanille maison

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

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*

Salle intérieure climatisée et terrasse.

Horaires : Ouvert du jeudi au lundi

De 12h à 14h et de 19h à 21h30

Fermé le mardi et mercredi

Réservation au 03 84 66 05 67

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

WW

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€

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