

Carmel

◆ 1643

*Nos plats sont des mets de partage
servis sur planche ou en cocotte au milieu de la table*

Bresi de la Boucherie Grosjean en Arbois pièce de bœuf salé et fumé tranché finement	11,00 €
Tartare de Bœuf au vinaigre de Savagnin et vichyssoise crémeuse	15,00 €
Pressé de Tomates au fromage de brebis frais et son sablé	12,00 €
Michon au Comté à la Saucisse de Morteau crêpe épaisse au comté surmonté d'un compotée d'oignon et d'une rosace de saucisse de Morteau accompagnée d'une salade de jeunes pousses	14,00 €
Carpaccio de Tête de Veau aux Carottes assaisonné d'un pistou de fane de carotte à la moutarde	14,00 €
Croute aux Champignons compotée et poêlée de champignons sur une tranche de pain ailé grillée dans un beurre noisette	16,00 €
Poêlon d'Escargots à l'Absinthe sur un concassé de fenouil enrobé d'une sauce onctueuse à l'Absinthe	16,00 €

Carmel

◆ 1643

Truite des Planches au bleu truite pochée au savagnin sur un lit de céleris et poireaux	22,00 €
Quenelle de Brochet mousseline de brochet nappée d'un jus d'écrevisse accompagné de pommes de terre grenaille	25,00 €
Coq au vin Jaune et Morille accompagné de son mélange de riz sauvage au beurre épicé	35,00 €
Comté 15 mois fruitière de de la fruitière des Fins	5,00 €
Morbier fruitière de Sancey Richard	5,00 €
Fromage de Brebis mi frais de la Bergerie de Sophie à Bolandoz (25)	5,00 €
Gourmandise aux fruits rouges meringues croquantes et crème fouettée de la Mamellerie à Grozon (39)	10,00 €
Reine Claude servie en verrine, en compotée et en sorbet émulsion et sablé chocolat	10,00 €