

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 12,00 €
Mélange de champignons crémeux avec une pointe
de vin jaune sur une tranche de pain grillé et aillé

Gravlax de truite saumonée et betterave 15,00 €
Gravlax de truite des Planches, purée de betteraves jaunes et rouge
au vinaigre de savagnin, chantilly au citron vert

Morteau et comté aux noisettes 14,00 €
Émulsion de Morteau, crème de comté,
Morteau rissolés et noisettes torréfiées

Bœuf au tataki aux saveurs d'Asie, sauce Creamy Spicy 16,00 €
Rond de gîte mariné juste saisi façon tigre qui pleure, échalotes frites,
Cébette, gingembre et coriandre, mayonnaise à l'ail épicé

Possibilité de l'avoir en plat avec une garniture 28,00 €

Menu du marché servi uniquement au déjeuner en semaine

Entrée, plat, dessert, café et verre de vin 25,00 €

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

Plats

◆ Poulet noir des Dombes et morilles

Suprême de poulet cuit sous vide et rôti, sauce onctueuse
avec son riz sauvage beurre épicé

28,00 €

Poitrine de porc de nos régions

Poitrine confite basse température laquée aigre douce
orange gingembre, duo de carottes au cumin

28,00 €

Quenelle de Brochet

Mousseline de brochet nappée d'un jus d'écrevisse
accompagnée de pommes de terre grenaille

23,00 €

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

Dacquoise, ganache paradis pralin
et feuillantine, glace vanille maison

12,00 €

Tarte au citron meringuée déstructurée et glace vanille

12,00 €

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)

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