

## Carte

### Entrées :

Tartare de truite autour des fruits exotiques.

Sorbet mangue coriandre Yusu ..... 34€

Entrée « Menu du Marché » ..... 30€

### Plats :

Poularde de Bresse de Madame Voisard en Ballotine

Au Vin Jaune et Morilles, Risotto au Vieux-Comté et légumes de saison 42 €

Plat « Menu du Marché » ..... 32€

Risotto aux asperges..... 28€

### Fromages :

Fondue légère au Comté version Jurassienne ..... 12€

Morbier version Fondue..... 12€

### Desserts :

Chocolat blanc en mousse, marmelade de fraises.

Fenouil citronné et son sorbet..... 14€

Le Snickers, Crèmeux chocolat, noisettes salées

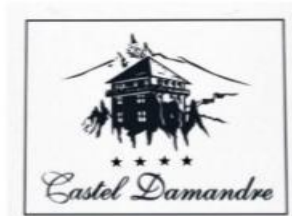
Crème glacée vanille maison..... 14€

Chiboust Yusu, sablé breton

Sorbet framboise, zestes de citron vert ..... 14€

Le pamplemousse frais, sorbet fromage blanc et miel

Tuile sésame (prédessert)..... 8€



Tous nos plats sont « Fait Maison » élaborés sur place à partir de produits bruts