



Le Mot de l'équipe

*Tout d'abord, Bienvenue chez nous !
Installez-vous, détendez-vous & profitez !*

*Nous avons à cœur de vous proposer des produits sélectionnés et
locaux.*

*Notre cuisine se veut moderne mais ancienne, classique mais
originale, mais surtout sentimentale...*

*Enfin bref, quelque chose de vivant qui n'a de cesse de raconter
des anecdotes & des histoires.*

*De votre plat, à votre verre de vin, de notre service à notre
établissement, nous sommes en perpétuel questionnement sur
notre métier, mais nous sommes persuadés que si nous
travaillons avec sincérité, honnêteté & passion, vous resterez
attaché à cette tradition ancestrale qui est l'art de bien recevoir
à table.*

Bon appétit !

Nos partenaires

- *Antoine Bauer, Cueilleur de plantes & champignons (PIMORIN)*
 - *Fromagerie de Saint Julien sur Suran (VAL SURAN)*
 - *Champs Devant de Valentin, Légumes BIO (BALANOD)*
 - *Chez Nick, Légumes BIO (BOURCIA)*
 - *Boulangerie Au Fournil d'Odessa (JOUDES)*
 - *Aux Epis Curieux, Paysans Boulanger BIO (GIGNY)*
 - *Pisciculture Beuque, La Truite de La Petite Montagne (MARIGNA SUR VALOUSE)*
-

***Accord Mets & Vins : Nous sélectionnons pour vous 2 Verres de Vin à déguster avec vos plats, s'accordant avec chaque menu.
Supplément 18 euros***

Pour commencer ou finir votre repas, n'hésitez pas à venir passer un moment privilégié dans notre Caveau !

La petite histoire...

La Flouve

Avez-vous senti au mois de mai, ce doux parfum dans nos pâturages ?

Cette plante odorante, aux effluves de Vanille & fève de Tonka,

Se mélange au foin, embaume nos prairies.

La flouve odorante, appelée aussi « Herbe de Bison » se comporte comme une mauvaise herbe dans certaines régions d'Australie & Amérique du Nord notamment.

A la Carte

Nos Entrées

Le Caprice de Dodo

L'œuf Plein Air, frit & servi sur son velouté de cucurbitacées du moment, graines de courges & son huile verte
12.80 euros

Le Jurassique Bowl

Poke Bowl mélangeant la truite de chez Beauque, son riz à sushi & tant d'autres choses
12.80 euros

« THE » Foie Gras

Mi-cuit de foie gras Sud-Ouest, tendre brioche & confiture aux pommes du jardin d'Antoine
15.50 euros

Le Croissant d'Automne

Fricassée d'escargots & champignons de nos forêts servie en persillade, sur son pain feuilleté, crumble noir
13.80 euros

Nos Plats

Corégone & crustacés

Délicat filet de corégone servi dans une onctueuse bisque & minestrone de légumes de saison
23,50 euros

Ris de Veau & Comté

Ris de Veau snacké dans son beurre moussant, sauce veloutée au vieux Comté de Saint Julien
26.50 euros

Pasta, Crevettes & Morilles

Pâtes du moment, belles crevettes & morilles extra, servies sur une onctueuse crème de Vin Jaune
20.80 euros

Souvenir de la Coco

Jarreton de porc confit aux aromates, sur un lit de lentilles beurrées & mousse de carotte Bio
21.50 euros

A dos de Cimier

Pavé de longe de cerf servi avec son os à moelle & son jus court
22.50 euros

La Cassolette végétarienne

Gnocchis de courge Bio, coulis de tomates Bio & son éventail de légumes de saison
19.50 euros

Menu de l'Aubergiste

37.50 euros

Le Caprice de Dodo

L'œuf Plein Air, frit & servi sur son velouté de cucurbitacées du moment, graines de courges & son huile verte

Ou

Le Jurassique Bowl

Poke Bowl mélangeant la truite de chez Beauque, son riz à sushi & tant d'autres choses

Souvenir de la Coco

Jarreton de porc confit aux aromates, sur un lit de lentilles beurrées & mousse de carotte Bio

Ou

Pasta, Crevettes & Morilles

Pâtes du moment, belles crevettes & morilles extra, servies sur une onctueuse crème de Vin Jaune

Ou

La Cassolette végétarienne

Gnocchis de courge Bio, coulis de tomates Bio & son éventail de légumes de saison

Garniture du moment

Nos légumes sont tout simplement assaisonnés & lustrés avec une huile d'olive AOP

Ou Frites croustillantes faites maison

La Carte des Desserts

Avec tous nos desserts fait maison

Ou

La Carte des Glaces

Avec une sélection de parfums & de coupes originales

Ou

L'Irish Coffee

Whisky, café, sucre de canne & chantilly

Menu de la Vallée

39.50 euros

« THE » Foie Gras

*Mi-cuit de foie gras Sud-Ouest, tendre brioche & confiture aux pommes du jardin
d'Antoine*

(+ 2 euros supplément menu)

Ou

Le Croissant d'Automne

*Fricassée d'escargots & champignons de nos forêts servie en persillade, sur son pain
feuilleté, crumble noir*

Corégone & crustacés

*Délicat filet de corégone servi dans une onctueuse bisque & minestrone de légumes de
saison*

Ou

A dos de Cimier

Pavé de longe de cerf servi avec son os à moelle & son jus court

Ou

Ris de Veau & Comté

*Ris de Veau snacké dans son beurre moussant, sauce veloutée au vieux Comté de Saint
Julien*

(+ 3 euros supplément menu)

Ou

La Cassolette végétarienne

Gnocchis de courge Bio, coulis de tomates Bio & son éventail de légumes de saison

Garniture du moment

Nos légumes sont tout simplement assaisonnés & lustrés avec une huile d'olive AOP

Ou Frites croustillantes faites maison

La Carte des Desserts

Avec tous nos desserts fait maison

Ou

La Carte des Glaces

Avec une sélection de parfums & de coupes originales

Menu Fondue de l'Auberge

30,50 euros

(Pour minimum 2 personnes)

Fondue de l'Auberge

Comté de Saint-Julien, Mont d'Or, Emmental français & pointe d'ail

+ Supplément Morilles extra 6,50 euros

Accompagnée de

Sa Belle planche de charcuteries & son mesclun de saison

La Carte des Desserts

Avec tous nos desserts fait maison

Ou

La Carte des Glaces

Avec une sélection de parfums & de coupes originales

Ou

L'Irish Coffee

Whisky, café, sucre de canne & chantilly

Menu Enfant

12 euros

(Jusqu'à 12 ans)

Diabolo ou Sirop à l'eau

Steak haché façon bouchère

Ou

Filet de Poulet pané
Accompagné d'une garniture au choix

(Frites ou Garniture du moment)

Coupe de glace, 1 boule au choix

Nos Fromages

La sélection du fromager

4 fromages différents, touche de confiture
6.50 euros

La Faisselle de Saint-Julien

À la crème ou au coulis du moment
4.50 euros

Nos Desserts

La Corniotte, à notre façon

Onctueuse crème diplomate sur son feuilletage, petits choux garnis de Caramel & sa crème anglaise parfumée à la flouve
9 euros

La poire aux finances

Financier aux amandes servi tiède, demi-poire aux épices d'hiver & son coulis de chocolat noir extra
9 euros

Le Baba du Papa

Moelleux Baba au Rhum, chantilly & son éventail de fruits de saison
9 euros

Cookie Seed

Généreux cookie cuit minute, mélangeant graines de saison & sa glace à la vanille Bourbon
9 euros

Ou

La Carte des Glaces

Avec une sélection de parfums & de coupes originales

Ou

L'Irish Coffee

Whisky, café, sucre de canne & chantilly

9 euros

Pour terminer votre repas...

Nos Digestifs

L'aftereight	4 cl	7 euros
Cognac	4 cl	7 euros
Get 27	4 cl	7 euros
Get 31	4 cl	7 euros
Genepi	4 cl	7 euros
Liqueur de sapin	4 cl	7 euros
Menthologie	4 cl	7 euros
Marc du Jura	4 cl	7 euros
Eau de vie (poire, mirabelle ou verveine)	4 cl	7 euros
Baileys	4 cl	7 euros
Chartreuse	4 cl	9 euros
Limoncello	4 cl	7 euros
Liqueur de Cassis LOCAL	4 cl	9 euros
Liqueur Rose & Tagètes LOCAL	4 cl	9 euros
Esprit de menthe poivrée LOCAL	4 cl	9 euros
Eau de Vie de Miel LOCAL	4 cl	9 euros
Cœur de Menthe LOCAL	4 cl	9 euros

Nos Boissons Chaudes

Café Expresso	1,50 euros
Double Expresso	3 euros
Café Allongé	1,90 euros
Décaféiné Expresso	1,70 euros
Décaféiné Double	3,40 euros
Café Noisette	1,70 euros
Cappuccino	3 euros
Chocolat Chaud	3,20 euros
Chocolat Viennois	3,80 euros

Café Viennois
Thé & Infusion

3,80 euros
2,50 euros