



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 !

**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
privilegié dans notre Caveau !**

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

Notre Carte Bistrot

Nos Entrées

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

*Belle fricassée d'escargots &
champignons de nos forêts servit en
persillade, sur son pain feuilleté,
crumble noir*
12.80 euros

Nos Gratinées

La Jurassienne

*Pommes de terre, saucisse de
Morteau, confit d'oignons & Morbier
affiné*

La Bressanne

*Pommes de terre, poulet fermier de
Véria, confit d'oignons & Bleu de
Bresse*

La Mont d'Or

*Pommes de terre, lard paysan, confit
d'oignons & Mont d'Or*

17.50 euros

Nos Gratinées sont accompagnées
d'une salade verte

*Assortiment de charcuteries du
moment + Supp 7 euros*

Nos Plats

Le Beau Jarreton

*Jarreton de porc confit aux aromates,
puis laqué*
21.50 euros

Corégone & crustacés

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

Le Bœuf

*Tendre faux filet de bœuf VBF grillé
dans son beurre moussant & son œuf
à cheval
(+ supplément sauce morilles 6.50
euros)*
23 euros

Notre Cuisine d'abats

L'Andouillette Campagnarde

*De Chez Vivant cuite en cassolette de
morilles*
21.50 euros

Ris de Veau & Comté

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

La Langue de ma grand-mère

*Langue de bœuf tendrement mijotée &
sa sauce aux tomates Bio de chez Nick,
& cornichons*
19,50 euros

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

Nana-pistache

Fondant cuit minute mêlant chocolat blanc & pistache, accompagné de son sorbet acidulé à la framboise
9 euros

Le fameux Coulant au Chocolat

Coulant au chocolat cuit minute & ses gourmandises
9 euros

Le Baba du Papa

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

La Carte des Glaces

Avec une sélection de parfums & de coupes originales

L'Irish Coffee

Whisky, café, sucre de canne & chantilly
9 euros

Pour terminer votre repas...

L'aftereight	4 cl	7 euros
Cognac	4 cl	7 euros
Get 27 ou 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
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