

## Entrées – Racines et simplicité

L'Asperge blanche Le Jura au printemps, vin jaune et fraîcheur herbacée	21€
Les Escargots du Petit Mercey Rôtis au beurre d'ail, espuma de cancoillotte, tartine croustillante aux herbes fraîches	18€
La Langue de bœuf De la Maison Thaurin, mémoire de pot-au-feu, raifort et cornichons	17€

## Plats – Entre terre et rivière

La Truite Saumonée des Planches Variations de céleri, oseille et absinthe	38€
La Volaille de Bresse Le suprême mariné, pressé de cuisses, morilles et sauce au vin jaune	42€
Le Veau Artichaut en barigoule jurassienne, sarrasin du Moulin de Maublanc et jus à la monarde	46€

## Le Chariot d'ici et d'ailleurs

Sélection de fromages affinés	17€
-------------------------------	-----

## Desserts – Fruits, fleurs et souvenirs

Le Miel Douceur d'enfance, pain au lait caramélisé, lait infusé aux épices douces, glace au fromage blanc et miel, muesli maison croquant	18€
La Rhubarbe de Mathieu Vermes Comme une évidence, en crumble gourmand, toast beurré et confiture	18€

Prix TTC, service compris  
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France



## Menu Découverte 60€

*(Pas de changement possible sur ce menu)*

Les Escargots/ La Volaille/Le Miel

## Menu Connaisseur 80€

La Langue de bœuf /L'Asperge /La Truite/  
Le Veau ou la Volaille/La Rhubarbe

## Menu Expérience 94€

La Langue de bœuf /L'Asperge /Les Escargots/La Truite/  
Le Veau ou la Volaille/La Rhubarbe

Le chariot de fromages au menu 15€

*Pain et beurre de fabrication maison*

Nous proposons des alternatives végétariennes