

# Carmel



1643

*Certains de nos plats sont des mets de partage  
servis sur planche ou en cocotte au milieu  
de la table. Fermé le lundi, mardi et mercredi*

## Entrées

### ***Croûte forestière***

Mélange crémeux de champignons avec une pointe  
de Vin Jaune sur une tranche de pain grillé et aillé

**12,00 €**

### ***Soupe à l'oignon gratinée au Comté***

**11,00 €**

### ***Tête de Veau et sa sauce Gribiche***

**14,00 €**

### ***Blanquette d'escargots, morbier et vin jaune***

Escargots Bonvalot comme une blanquette gratinée au morbier  
et parfumée au Vin Jaune

**17,00 €**

## **Menu du marché servi uniquement au déjeuner en semaine**

Entrée & plat ou plat & dessert

**17,00 €**

Entrée, plat & dessert

**22,00 €**

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

## Plats

***Bœuf au tataki aux saveurs d'Asie, sauce « Creamy Spicy »*** 28,00 €

Rond de gîte mariné, juste saisi façon tigre qui pleure, échalotes frites, cébette, gingembre, coriandre et mayonnaise aillée et épicée, accompagné de pommes de terre Ratte du Touquet

***Carré de veau gratiné au Comté*** 29,00 €

Mousseline de panais, chips de topinambour et jus de veau corsé

***Risotto aux morilles*** 30,00 €

Risotto à la crème de morilles, tuile de Parmesan et morilles rôties au beurre

***Poisson du marché et légumes (selon l'arrivage)***

## Fromages

***Comté 15 mois*** 8,00 €

***Morbier*** 8,00 €

***Tomme du Jura*** 8,00 €

## Desserts

***Mi-cuit au chocolat, crème anglaise et glace vanille*** 12,00 €

***Crêpes Suzette*** 12,00 €

***Baba au Rhum maison, ananas et chantilly*** 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 lundi, mardi et mercredi*

Salle intérieure climatisée et terrasse.  
Horaires : Ouvert du jeudi au dimanche  
De 12h à 14h et de 19h à 21h30  
**Fermé lundi, mardi et mercredi**  
Réservation au 03 84 66 05 67

**Hôtel fermé lundi, mardi et mercredi soir**

## **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€