

Carmel



1643

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



Entrées

Croûte forestière Mélange de champignons crémeux avec une pointe de vin jaune sur une tranche de pain grillé et aillé	12,00 €
Tomates anciennes et mousse de Brebis Tomates crues et confites, mousse de brebis, Crumble et balsamique réduit	13,00 €
Gravlax de truite saumonée et betterave Gravlax de truite des Planches, purée de betteraves jaunes et rouge au vinaigre de savagnin, chantilly au citron vert	15,00 €
Morteau et comté aux noisettes Émulsion de Morteau, crème de comté, Morteau rissolés et noisettes torréfiées	14,00 €
Bœuf au tataki aux saveurs d'Asie, sauce Creamy Spicy Rond de gîte mariné juste saisi façon tigre qui pleure, échalotes frites, Cébette, gingembre et coriandre, mayonnaise à l'ail épicé	16,00 €
Possibilité de l'avoir en plat avec une garniture	28,00 €

Menu du marché servi uniquement au déjeuner en semaine

Entrée ou plat, plat ou dessert	25,00 €
Entrée, plat et dessert	30,00 €

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

Plats

◆ Poulet noir des Dombes et morilles 28,00 €
Suprême de poulet cuit sous vide et rôti, sauce onctueuse
avec son riz sauvage beurre épicé

Poitrine de porc de nos régions 28,00 €
Poitrine confite basse température laquée aigre douce
orange gingembre, duo de carottes au cumin

Quenelle de Brochet 23,00 €
Mousseline de brochet nappée d'un jus d'écrevisse
accompagnée de pommes de terre grenaille

Poisson du marché et légumes (selon l'arrivée)

Fromages

Comté 15 mois 8,00 €

Morbier 8,00 €

Fromage de brebis mi frais 8,00 €

Desserts

Délice et café 12,00 €
avec ses trois verrines sucrées

Délice chocolat 12,00 €
Dacquoise, ganache paradis pralin
et feuillantine, glace vanille maison

Sablé raisin et fruits rouges 12,00 €
Sablé breton, crème diplomate, raisin de vigne
et sorbet fruits rouges maison

Carmel

◆ 1643

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

Salle intérieure climatisée et terrasse.

Horaires : Ouvert du jeudi au lundi

De 12h à 14h et de 19h à 21h30

Fermé le mardi et mercredi

Réservation au 03 84 66 05 67

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€

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