

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

Asperges vertes en vinaigrette 14,00€

Œuf poché, lard grillé et copeaux de Parmesan

Sashimi de Thon Rouge moutarde & sésame 15,00€

Salade de fenouil croquant au citron Yuzu

Menu du marché UNIQUE au déjeuner en semaine

Entrée & plat ou plat & dessert 17,00 €

Entrée, plat & dessert 22,00 €

◆ Menu Enfant

Plat, dessert & boisson 14,00€

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

Plats

* Plat végétarien

Fricassée de Lentilles vertes du Puy * 19,00 €

Petits légumes et lait de coco

Ballotine de Poulet Fermier Sauce Morilles & Vin Jaune 29,00 €

Mousseline de Pomme de terre

Filet de Bar rôti au beurre 26,00 €

Petits légumes colorés & beurre blanc au Savagnin

Fromages

Comté 15 mois 8,00 €

Morbier 8,00 €

Tomme du Jura 8,00 €

Desserts

Cheesecake au citron vert & Spéculoos 9,00 €

Crèmeux Mascarpone, fruits rouges & meringue 10,00 €

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.

Ouvert du Jeudi au dimanche
De 12h à 14h et de 19h à 21h30

Fermeture hebdomadaire les Lundi, Mardi et Mercredi

Hôtel fermé les Mardi et Mercredi

RESERVATIONS : ☎ 03.84.66.05.67
@ www.carmel1643.com

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€