



*Le chef Alexandre DUBETIER et son équipe  
Vous proposent une cuisine fraîche et variée*

*Nos approvisionnements en produits frais,  
En privilégiant les circuits courts et les fournisseurs locaux,  
Nous permettent de vous proposer  
Une authentique cuisine de marché.  
De ce fait, il se peut qu'il y ait un peu d'attente,  
Merci de votre compréhension*

*Retrouvez nos plats gourmands des terroirs de France,  
Au rythme des saisons.*

**MAREE et BOUCHERIE, SANS OUBLIER LES DESSERTS**

*Anniversaires, repas familiaux et repas d'affaires  
Contactez-nous pour une proposition personnalisée*

*Toute l'équipe du Val de Sorne*

*Vous souhaite*

*Un agréable moment*

**Horaires de service :  
19h à 20h45**

**Tarifs nets en euros – taxes et service inclus  
03 84 43 04 80**



# Notre carte :

Notre pain est confectionné par la « Boulangerie Créative la Mie'stérieuse »

## *Entrées :*

<i>Œuf parfait façon meurette</i>	
<i>Croutons, lardons, champignons, enoki, chips de coppa</i>	15
<i>Vol au vent de ris de veau et trompettes, crème légère au savagnin</i>	16
<i>Terrine de merlan et saint jacques, bisque de langoustine</i>	16
<i>Médailon de foie gras français, chutney du moment et ses toasts</i>	18
<i>Carpaccio de Saint Jacques,</i> <i>Truite gravelax de la région, fumée par nos soins</i>	19

## *Plats :*

<i>Freekeh fumée façon risotto,</i> <i>Aux champignons et légumes de saison</i> 🌿	17
<i>Poisson du moment selon arrivage, bisque au corail de Saint Jacques</i>	24
<i>Souris d'agneau confite, semoule, raisin sec, jus au thym</i>	26
<i>Côte de veau française, jus de viande aux oursins</i>	28
<i>Filet de canette des Dombes, aux morilles et vin jaune</i>	29
<i>Filet de bœuf Simmental, poêlée de girolles fraîches,</i> <i>Jus au poivre fumé de Sarawak</i>	35

## *Desserts :*

<i>Mont blanc, crème de marron</i>	9
<i>Tartelette aux figues, glace caramel au beurre salé</i>	9
<i>Crème brûlée aux framboises fraîches et macvin du Jura</i>	9
<i>Forêt noire façon mille feuilles, glace chocolat</i>	10
<i>Baba au rhum du Jura, brunoise d'ananas</i>	11

## *Nos suggestions :*

<i>Douzaine d'escargots du Jura en persillade</i>	<i>18</i>
<i>Fondue royale de la maison Pianet Humbey, Planche de charcuterie, salade verte</i>	<i>29</i>
<i>Plateau de fromages de la maison « Pianet Humbey »</i>	<i>14</i>

## *Salade repas :* *(Servie avec des frites)*

<i>Salade de magret fumé, copeaux de foie gras, croutons Tomates confites, Artichaut, œuf de caille, enoki</i>	<i>22</i>
--	-----------

## *Notre menu junior (12 ans)* *12€*

*Nuggets réalisés par nos soins*

*Ou*

*Steak haché black angus*

*Frites salade ou légumes*

*Et*

*2 boules de glaces ou dessert du jour*