

Menu

~

Entrées

<i>L'assiette de saumon fumé au Domaine</i>	14€
<i>Carpaccio de bœuf comtois et sa moutarde à l'ancienne</i>	13€
<i>Salade fraîcheur, légumes de saison marinés et son sorbet basilic</i>	10€50

~

Plats

~ *Côté viande* ~

<i>Pavé de bœuf comtois fumé et sa sauce arbois rouge</i>	27€
<i>Demi magret de canard au gingembre</i>	24€50

~ *Côté poisson* ~

<i>Royale de brochet et sa crèmeuse d'absinthe</i>	28€
<i>Médaille de truite rose du Jura aux citrons confits</i>	24€

~ *Côté potager* ~

<i>Assiette maraîchère de saison</i>	16€50
--------------------------------------	-------

~

Fromages & Desserts

<i>Assiette de 3 fromages régionaux</i>	7€50
<i>Tartare d'abricot, vanille, miel et crumble maison</i>	9€
<i>Tiramisu chocolat, coulis de mirabelle</i>	8€50
<i>Café ou thé gourmand</i>	9€50



Menu

~

Starters

<i>The smoked salmon platter at Domaine</i>	14€
<i>Comtois beef carpaccio and old-fashioned mustard</i>	13€
<i>Fresh salad, marinated seasonal vegetables and basil sorbet</i>	10€50

~

Main dishes

~ Meat side ~

<i>Smoked Comtois beef steak and its red arbois sauce</i>	27€
<i>Half duck breast with ginger</i>	24€50

~ Fish side ~

<i>Royal pike and creamy absinthe</i>	28€
<i>Jura pink trout medallion with candied lemons</i>	24€

~ Vegetable garden side ~

<i>Seasonal vegetable platter</i>	16€50
-----------------------------------	-------

~

Cheeses & Desserts

<i>Plate of 3 regional cheeses</i>	7€50
<i>Apricot tartare, vanilla, honey and homemade crumble</i>	9€
<i>Chocolate tiramisu, mirabelle plum coulis</i>	8€50
<i>Gourmet coffee or tea</i>	9€50



Speisekarte

~

Einträge

<i>Die Räucherlachsplatte im Domaine</i>	14€
<i>Carpaccio vom Comtois-Rind und altmodischer Senf</i>	13€
<i>Frischer Salat, mariniertes Saison Gemüse und Basilikumsorbet</i>	10€50

~

Hauptgang

~ *Fleischseite* ~

<i>Geräuchertes Comtois-Rindersteak und seine rote Arbois-Sauce</i>	27€
<i>Halbe Entenbrust mit Ingwer</i>	24€50

~ *Fischseite* ~

<i>Königlicher Hecht und cremiger Absinth</i>	28€
<i>Jura-Rosa-Forellenmedaillon mit kandierten Zitronen</i>	24€

~ *Gemüsegartenseite* ~

<i>Gemüseteller der Saison</i>	16€50
--------------------------------	-------

~

Käse & Nachspeisen

<i>Teller mit 3 regionalen Käsesorten</i>	7€50
<i>Aprikosentatar, Vanille, Honig und hausgemachte Streusel</i>	9€
<i>Schokoladen-Tiramisu, Mirabellen-Coulis</i>	8€50
<i>Gourmet-Kaffee oder Tee</i>	9€50

