

"Chez Arno"

Les Entrées

	<i>entrée</i>	<i>plat</i>
Salade de radis noir, poire, coriandre fraîche, vinaigrette à l'orange	7,50 €	
Salade de lentilles vertes et saucisson jurassien tiède	9,00 €	16,00 €
Figues fraîches farcies au fromage de chèvre et enrobées de lard rôti	9,50 €	17,00 €
Terrine de lapin aux pistaches	8,50 €	15,00 €
Terrine de foie gras	15,00 €	
Petite salade verte d'accompagnement	4,00 €	

Les Suites

Faux-filet/entrecôte de bœuf, sauce maison	27,00 €
Tartare de bœuf (220g) coupé au couteau et assaisonné	23,00 €
Carré de veau, crème et calvados	28,00 €
Filet d'omble chevalier (élevage Fr) beurre blanc au savagnin	25,00 €
Ris de veau aux morilles	33,00 €
Tête de veau sauce Gribiche	23,00 €

chaque plat est servi avec sa garniture de légumes et autres

Sauce morilles avec un supplément de 8€

Les Desserts

Fromage frais à la crème	6,00 €
Assiette de fromages	8,50 €
Baba au rhum servi tiède	7,50 €
Crème brûlée à la vanille	7,50 €
Gâteau au chocolat, crème anglaise	7,50 €
Poire pochée au vin rouge, glace au yaourt	7,50 €
Boules de glace ou sorbet (+2€ pour Chantilly)	l'unité 2,50 €
Coupe Colonel: sorbet citron et vodka (2 boules)	8,50 €
Coupe Alsacienne: sorbet et eau de vie de poires (2 boules)	8,50 €

Tous nos plats sont cuisinés ici

Viandes françaises

liste des allergènes à disposition

Prix, taxes et services compris