PASSENANS · JURA

La Part des Anges

LA CARTE & LES MENUS

Restaurant du Domaine du Revermont

600 ROUTE DU REVERMONT · 39230 PASSENANS

PASSENANS · JURA

La Part des Anges

À LA CARTE

LES ENTRÉES

Entrée du jour ..... 18 €

Foie gras de canard au Macvin [12] ..... 25 €
chutney de fruits secs

La croûte aux morilles [1 7 12] ..... 25 €
sauce au vin jaune d'Arbois

Cassolette d'escargots de Bourgogne [7 14] ..... 20 €
champignons et saucisse de Morteau, émulsion cancoillotte

Nous attachons la plus grande attention à la fraîcheur des produits qui vous sont proposés, aussi, si l'un d'entre eux venait à manquer, veuillez nous en excuser.

NOS PLATS

Plat du Jour — Côté Terre (viande) ..... 22 €

Plat du Jour — Côté Mer (poisson) ..... 21 €

Dos de sanglier [7 12] ..... 21 €
gratin de pommes de terre et patate douce, jus corsé

Cromesqui de risotto au Comté [1 3 7 12] ..... 21 €
poêlée de champignons et légumes, émulsion au vin jaune · plat végétarien

Filet de bar [4 7 12] ..... 24 €
beurre blanc au Savagnin, variation autour du potiron

Filet de bœuf [7] ..... 32 €
sauce au poivre de Sarawak, garniture du moment

Volaille de Bresse [1 3 7 12] ..... 32 €
cromesqui de risotto au Comté, émulsion au vin jaune

Volaille de Bresse aux morilles [1 3 7 12] ..... 39 €
cromesqui de risotto au Comté, émulsion au vin jaune et morilles

Nos plats sont accompagnés d'une garniture du marché.

LA PART DES ANGES

À la Carte

LES FROMAGES

La Sélection de fromages [7] ..... 10 €
4 morceaux affinés ou frais, de nos pâturages jurassiens et d'ailleurs

La Trilogie de Comté [7] ..... 10 €
jeune, fruité et vieux, aux accords gourmands et surprenants

Le Fromage blanc du Jura en faisselle [7] ..... 8,50 €
nature ou à la crème

LES DESSERTS

Dessert du Moment ..... 9 €

Entremets trois chocolats [1 3 7] ..... 10 €
sorbet passion, espuma chocolat noir

Baba aux agrumes [1 3 7] ..... 10 €
poivre de Timut, marmelade d'agrumes et gel mandarine

Millefeuille aux figues [1 3 7] ..... 10 €
compotée de figues, crémeux vanille, figues fraîches

Afin de rendre votre service plus agréable, nous vous remercions de choisir votre dessert en début de repas.

PASSENANS · JURA

La Part des Anges

LES MENUS

Menu du Marché

Le midi, du lundi au samedi, hors jours fériés

Entrée + Plat + Dessert

25 €

Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert

19,50 €

Présenté par notre équipe

LA PART DES ANGES

Les Menus

Menu Découverte

33 €

Entrée du Jour

• • • • •

Plat du Jour

poisson du jour ou viande du jour

• • • • •

Fromage en option *(Supp. 4 €)*

• • • • •

Dessert du Moment

Menu « Petit Gourmet »

16,50 €

Moins de 12 ans

Les Menus

Menu d'Automne

46 €

Foie gras de canard au Macvin, chutney de fruits secs [12] *(Supp. 4 €)*

ou

Cassolette d'escargots de Bourgogne, champignons
et saucisse de Morteau, émulsion cancoillotte [7 14]

• • • • •

Dos de sanglier, gratin de pommes de terre et patate douce, jus corsé [7 12]

ou

Filet de bar, beurre blanc au Savagnin, variation autour du potiron [4 7 12]

• • • • •

Trio de fromages et salade à l'huile de noix [7 8] *(Supp. 6 €)*

• • • • •

Dessert au choix dans notre carte

Les plats de ce menu sont fixes, aucun changement ne sera accepté.

Les Menus

Menu 7 Notes Gourmandes

96 €

Sur réservation uniquement (24h avant)

7 Plats & 7 Côtes du Jura

Foie gras de canard au Macvin, chutney de fruits secs

Macvin du Jura

• • • • •

Cassolette d'escargots de Bourgogne, champignons
et saucisse de Morteau, émulsion cancoillotte

Blanc Chardonnay

• • • • •

Filet de bar, beurre blanc au Savagnin, variation autour du potiron

Blanc tradition

• • • • •

Volaille de Bresse, cromesqui de risotto au Comté, émulsion au vin jaune

Vin Jaune

• • • • •

Assortiment de 3 fromages régionaux

Rouge Trousseau

• • • • •

Entremets trois chocolats, sorbet passion, espuma chocolat noir

Vin de Paille

• • • • •

Baba aux agrumes, poivre de Timut, marmelade d'agrumes et gel mandarine

Crémant du Jura

PASSENANS · JURA

La Part des Anges

ORIGINE DES VIANDES

Bœuf	*À définir*
Volaille	*À définir*
Sanglier	*À définir*
Canard	*À définir*
Porc	*À définir*

ALLERGÈNES

1 Céréales contenant du gluten
2 Crustacés
3 Œufs
4 Poissons
5 Arachides
6 Soja
7 Lait
8 Fruits à coque
9 Céleri
10 Moutarde
11 Graines de sésame
12 Sulfites
13 Lupin
14 Mollusques

Les numéros indiqués à côté de chaque plat renvoient aux allergènes ci-dessus. Pour les suggestions du jour, ou en cas d'allergie ou d'intolérance, merci de vous adresser à notre équipe.