

**\*\*Plats du Terroir**

**✓ Plat végétarien**

Les Entrées Froides et chaudes

✓ Trilogie de crudités 11·00

Foie gras de canard en terrine cuit au naturel, chutney de saison 19·50

Pâté en croûte de canard au foie gras et morilles 16·00

Tartare de truite saumonée à la graine de moutarde, mesclun 18·00

✓\*La croûte aux Champignons et morilles 17·00

\*La croûte aux morilles et vin jaune 27·50

Les Poissons

\*\*Friture de Carpe Frites, Salade Verte  
(sans arêtes 300 gr, minimum 2pers) 22·90/pers

\*\* Filet de Truite blanche « source HEIMBACH »  
au vin jaune et morilles 26·00

\*\*Pavé de sandre au vin jaune, et son risotto au lard 23·00

Filet de dorade aux girolles 25·00

Les Viandes et abats et gibiers

\*\*La Saucisse du Pays, Pomme de terre tiède au vin au four  
Cancoillotte chaude (hors dimanche ) 18·00

Filet de Bœuf au poivre vert 25·00

\*\*Filet de bœuf aux morilles 35·00

Bœuf :Race Salers

Filet mignon de veau (cuit basse température servi rosé)  
à la duxelles de morilles 26·00

Sauté de rognon de veau flambé au marc du Jura 23·00

**Les plats servis en direct, sont sujet à 30 minutes d'attente minimum**

*Nos Produits sont Soumis aux Variations en Approvisionnement du Marché,*

*Ils Peuvent par Conséquent nous faire défaut·*

*Prix net en € service compris*

## Menu du Jour

Jusqu'à 13 h

Le midi du lundi au vendredi,  
hors jours fériés

\*

Entrée + plat 15€90

\*

Entrée + plat + dessert 18€90

## Menu Plaisir 30€

Hors samedi soir, dimanche et jours fériés

Salade Franc-comtoise

\*\*

Noix de joue de porc à la paysanne

\*\*

Vacherin

## Le menu enfant 12€

(jusqu'à 12 ans)

\*\*

Assiette de rosette

\*\*

Poisson du marché

Ou,

Saucisse de Morteau

\*

Glace



## Menu Saveur du Terroir 35 €90

*Pâté en croûte de canard au foie gras et morilles*

*Ou,*

*Croûte aux champignons et morilles*

**\*\***

*Pavé de sandre au vin jaune, et son risotto au lard*

*Ou,*

*Paleron de veau sauce arboisienne*

**\*\***

*Ardoise de 3 fromages*

*Ou,*

*Fraises Melba*

*Ou,*

*Clafoutis aux fruits de saison*

## Menu Gourmand 44€50

*Foie gras de canard en terrine cuit au naturel, Chutney de saison*

*Ou,*

*Tartare de truite saumonée à la graine de moutarde, mesclun*

**\*\***

*Pavé de bar aux girolles*

*Ou,*

*Filet mignon de veau (cuit basse température servi rosé) à la duxelles de morilles*

**\*\***

*Ardoise de 3 fromages*

*Ou,*

*Panacotta saveurs tropicales*

*Ou,*

*Gratin de fruits au sabayon de vin jaune +2€*

***Tout Changement dans les menus***

***sera facturé à la Carte***

### Le Fromage :

*L'Ardoise de Trois Fromages 8.00*

*Palette de 5 Fromages 12.00*

### Les Desserts Traditionnels, Faits Maison

*Nos glaces et sorbets: Glaces des Alpes (Maitre Artisan Glacier)*

*La boule 2.50 supplément chantilly 1.00*

### Nos Classiques

♦ *Les Œufs en Neige Nappés de Caramel, Crème Anglaise 7.00*

♦ *Le Nougat Glacé aux griottes, Coulis de Fruits Rouges 9.00*

♦ *Le Vacherin Minute en Verrine 8.00*

### Nos Desserts de Saisons

♦ *Panacotta saveurs tropicales 8.00*

♦ *Clafoutis aux fruits de saison 8.00*

♦ *Fraises Melba 8.00*

♦ *Gratin de fruits de saison au sabayon de vin jaune 12.00*

♦ *Le Café Gourmand 9.00 (supplément dans le menu 2.80)*

*Tout Changement de dessert dans les menus  
sera facturé à la Carte*