



****Plats du Terroir**

Plat végétarien

Les Entrées Froides et chaudes

 Trilogie de crudités de saison	12.00
Foie gras de canard en terrine cuit au naturel, chutney de saison	21.50
Pâté en croûte de canard aux trompettes, Petites crudités	17.00
Tartare de saumon cru et fumé, crème acidulée à la graine de moutarde	19.00

 **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) (Uniquement le samedi soir et dimanche midi)	23.90/pers
** Pavé de sandre Sauce Poulsard ,purée de pomme de terre douce	25.00
Pavé de bar aux boutons de poivrons	29.00

Les Viandes, abats et gibiers

**La Saucisse du Pays, Pomme de terre au four Cancoillotte chaude (hors dimanche)	19.00
Filet de Bœuf au poivre vert	26.00
**Filet de bœuf aux morilles Bœuf :Race Salers	35.00
Sauté de rognon de veau flambé au Marc du Jura	23.00
Caille (désossée farcie farce de volaille) sauce aux Griottines	25.00

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 16€50

Ou

Plat 1/2 eau minérale et un café 16€50

*

Entrée + plat + dessert 19€50

Menu Plaisir 31€

Hors samedi soir, dimanche et jours fériés

Jambon cru du Haut-Doubs et Saucisse de Morteau

**

Suprême de volaille, sauce au savagnin

**

Baba bouchon au Rhum

Le menu enfant 12€

(jusqu'à 12 ans)

**

Assiette de rosette

**

Poisson du marché

Ou,

Saucisse de Morteau

*

Glace

Menu Saveur du Terroir 36 €90

Pâté en croûte de canard aux trompettes, Petites crudités
Ou,
Croûte aux champignons et morilles

**

Pavé de sandre Sauce Poulsard, purée de pomme de terre douce
Ou,
Caille (désossée farcie, farce de volaille) sauce aux Griottines

**

Ardoise de 3 fromages
Ou,
Panacotta Mangue grenade
Ou,
Clafoutis aux poires

Menu de Gourmand 48 €90

Foie gras de canard en terrine cuit au naturel, Chutney de saison
Ou,
Tartare de saumon cru et fumé, crème acidulée à la graine de moutarde

**

Pavé de bar, aux boutons de poivrons
Ou,
Quasi de veau (servi rosé) sauce périgourdine

**

Ardoise de 5 fromages
Ou,
Macaron chocolat-spéculos
Ou,
Crème brulée au vin jaune, flambée

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

Ardoise de comté 12 mois, verre de vin jaune 8cl 12€

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 8.00*

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

♦ *Le Vacherin Minute en Verrine 8.00*

♦ *Baba bouchon au Rhum 8.00*

Nos Desserts de Saisons

♦ *Panacotta saveur mangue grenade 9.00*

♦ *Clafoutis aux poires 9.00*

♦ *Macaron chocolat-speculos 11.00*

♦ *Crème brûlée au vin jaune, flambée 10.00*

♦

♦ *Le Café Gourmand 10.00 en supplément dans les menus*

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