

****** *Plats du Terroir*

Les Entrées Froides et chaudes

Assiette de crudités 11.00

Foie gras de canard en terrine cuit au naturel, chutney de saison 19.50

Terrine de lapin en gelée de vin jaune et médaillon de foie gras, petites crudités 15.00

Billes de melon au Macvin, brochette de jambon cru de Luxeuil 13.00

Le foie gras poêlé à la gastrite de framboises 25.90

****** *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) 21.90/pers*
« Pisciculture Harrer 90 Montreux Château »

****** *La truite en filets, risotto, sauce au savagnin 20.50*

« Pisciculture Harrer 90 Montreux Château »

Petits filets de perches meunières 26.00

Filet de dorade à l'ail des ours 25.00

Les Viandes et abats

****** *La Saucisse du Pays, salade de pomme de terre tiède au vin blanc du Jura,*
Cancoillotte chaude (Hors dimanche) 18.50

Filet de Bœuf au poivre vert 25.00

****** *Filet de bœuf aux morilles 35.00*

Bœuf : Race Salers

Carré d'agneau (cuisson basse température, servi rosé) au romarin 27.00

Sauté de rognon de veau flambé au marc du Jura 23.00

****** *Pied de porc (désossé farci) sauce aux morilles 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

Le Menu du Jour

Jusqu'à 13 h

Le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés

Entrée + plat 15€50

*

Entrée + plat + dessert 18€50

Notre Menu Plaisir 29€

Hors samedi soir, dimanche et jours fériés

Billes de melon au Macvin, brochette de jambon cru de Luxeuil

**

Suprême de poulet au savagnin

**

Baba bouchon au rhum



Le menu enfant 11€
(jusqu'à 12 ans)

**

Billes de melon

**

Filet de truite

Ou,

*Paleron de veau
garniture*

*

Glace

Menu Saveur du Terroir 34 €90

Terrine de lapin en gelée de vin jaune et médaillon de foie gras, petites crudités

Ou, Croûte aux champignons et morilles

Ou, Foie gras de canard en terrine cuit au naturel, Chutney de saison + 5€

**

Filet de truite, risotto, sauce au savagnin

« Pisciculture Harrer 90 Montreux Château »

Ou, Paleron de veau (cuisson lente) sauce Arboisienne

Ou, Carré d'agneau (cuisson basse température, servi rosé) au romarin +5€

**

Ou, Ardoise de fromages

Ou, Crème brûlée au Macvin, Flambée

Ou, Fraises Melba

Ou, Macaron tout framboises +3€

Le Fromage :

L'Ardoise de Trois Fromages 7.00

Palette de 5 Fromages 11.00

Ardoise de comté 12 mois verre de vin jaune (8cl) 10.00

Les Desserts Traditionnels, Faits Maison

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

Nos Classiques

- ◆ *Les Œufs en Neige Nappés de Caramel, Crème Anglaise 7.00*
- ◆ *Le Nougat Glacé aux griottes, Coulis de Fruits Rouges 8.50*
- ◆ *Le Vacherin Minute en Verrine 8.00*

Nos Desserts de Saisons

- ◆ *Crème Brulée au Macuin, Flambée 9.00*
- ◆ *Fraise Melba 8.00*
- ◆ *Macaron tout framboises 11.00*
- ◆ *Soupe de fraises flambée au Pontarlier 12.00*
- ◆ *Baba bouchon au rhum 6.00*
- ◆ *Le Café Gourmand 9.00 (supplément dans le menu 2.60)*

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