



Formule express 13 €
(Lundi au Vendredi uniquement le midi)

POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Entrée du jour + Plat du jour

Assiette de fromage ou Dessert du jour

Menu à 20 €

Salade franc comtoise
(Salade verte, comté, noix, tomate, jambon, œuf dur, croutons)

Brochette de saucisse de Morteau grillée au four ,
Sauce comté et Pommes frites

Trio de fromages de la fromagerie du Mont d'Or
ou
Yaourt de la ferme Maugain
ou
Carte des desserts au choix

Pas de changement dans les menus mais la carte est à votre disposition.

Prix nets et boissons non comprises

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts



Menu à 26 €

Croustillant de chèvres frais de la ferme du Rondeau ,
bacon et tomates confites sur une salade verte

Le duo de filets de truite de la Jougnena ,
sauce au Vin Jaune et ses garnitures

Trio de fromages de la fromagerie du Mont d'Or
ou
Yaourt de la ferme Maugain

Carte des desserts au choix

Pas de changement dans les menus mais la carte est à votre disposition.

Prix nets et boissons non comprises

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts



Menu à 32 €

Salade gourmande au magret fumé et pépites de foie gras de canard ,
et sa vinaigrette d'agrumes au miel

Ou

Marbré de saumon et noix de st jacques aux petits légumes ,
gaspacho de tomates et salade verte

Faux filet de bœuf grillé à la plancha, sauce au poivre vert

Ou

Pavé de brochet au four , beurre blanc au Pontarlier Anis

Trio de fromages de la fromagerie du Mont d'Or

ou

Yaourt de la ferme Maugain

Carte des desserts au choix

*Pas de changement dans les menus mais la carte est à votre disposition.
Prix nets et boissons non comprises*

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Menu enfant 8 € (-7ans)

Saucisse Morteau ou Nugget's de poulet
Frites ou Légumes du moment

Une boule de glace ou un yaourt

Un sirop à l'eau

La Raclette

21 € / Personne (Minimum 2 pers)

Raclette avec pommes de terre en robe des champs
Charcuterie et salade verte

Un dessert au choix

La fondue Savoyarde

21 € / Personne (Minimum 2 pers)

Fondue Savoyarde au comté fruité
Charcuterie et salade verte

Un dessert au choix

Le poêlon du Metsi

21 € / Personne

Pomme de terre en lamelle avec oignons , lardons et crème
Gratiné au Metsi
Saucisse de Morteau et salade verte

Un dessert au choix

Les entrées

Salade verte	4.00 €
Salade franc comtoise (<i>Salade verte , comté, noix, tomates, croûtons, lardons, œuf dur</i>)	7.50 €
Salade gourmande au magret fumé et pépites de foie gras de canard	11.50 €
Marbré de saumon et noix de st jacques aux petits légumes , gaspacho de tomates	10.50 €
Assiette de charcuterie du Haut Doubs et ses quelques feuilles	11.50 €
Croustillant de chèvre frais de la ferme du Rondeau et salade verte	10.00 €
La douzaine d'escargots de Jougne en coquilles au beurre persillé	13.00 €

Les poissons

Pavé de brochet au four , beurre blanc au Pontarlier Anis	18.00€
Duo de filet de truite de Jougne au Vin Jaune	16.00 €
Filets de perches au beurre noisette	18.00 €

Les viandes

Brochette de Saucisse de Morteau grillée et sauce comté	14.50 €
Faux Filet de Bœuf grillé nature	16.00 €
Faux Filet de Bœuf grillé au poivre vert	18.50 €
Faux Filet de Bœuf grillé aux morilles et à la crème	26.50 €
Suprême de poulet fermier aux morilles et à la crème	23.50 €

Prix nets et boissons non comprises

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts