



**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 chèvre frais au piment d'Espelette et tomates confites  
sur une petite salade verte

\*\*\*\*\*

Le duo de filets de truite de la Jougnena ,  
Sauce au Vin Jaune et aux morilles 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, pépites de foie gras de canard,  
Et sa vinaigrette d'agrumes

Ou

Marbré de saumon, noix de st Jacques, crevettes et petits légumes

\*\*\*\*\*

Pièce de bœuf sélectionnée par le chef, sauce au poivre vert

Ou

Filet de sandre du Canada, 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, janbon, œuf dur</i> )	7.50 €
Salade gourmande au magret fumé et pépites de foie gras de canard	11.50 €
Marbré de saumon, noix de st jacques et crevettes aux petits légumes	10.50 €
Assiette de charcuterie du Haut Doubs et ses quelques feuilles	11.50 €
Croustillant de chèvre au piment d'Espelette et tomates confites , salade verte	10.00 €
La douzaine d'escargots de Jougne en coquilles au beurre persillé	13.00 €

### Les poissons

Filet de sandre du Canada au beurre blanc au Pontarlier Anis	18.00€
Duo de filet de truite de Jougne au Vin Jaune et aux morilles	16.00 €
Filets de perches au beurre noisette	18.00 €

### Les viandes

Brochette de Saucisse de Morteau grillée et sauce comté	14.50 €
Pièce de Bœuf grillé nature	16.00 €
Pièce de Bœuf grillé au poivre vert	18.50 €
Pièce de Bœuf grillé aux morilles et à la crème	26.50 €
Magret de canard du sud-ouest, sauce au miel et à l'orange	23.50 €

*Prix nets et boissons non comprises*

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