



Les entrées

Salade verte	4.00 €
Salade franc comtoise (<i>Salade verte, comté, noix, tomates, croûtons, lardons, œuf dur</i>)	9.50 €
Salade gourmande, magret fumé et foie gras maison, vinaigrette d'agrumes	14.50 €
Croustillant de chèvre frais au pesto et bacon sur une salade	13.00 €
Assiette de charcuterie du Haut Doubs crus et cuites	12.50 €
Terrine du chef au Cote du Jura et salade verte	10.50 €
La douzaine d'escargots de Jougne en coquilles au beurre persillé	13.00 €
Croute aux morilles et à la crème	18.50 €

Les poissons

Filet de sandre à la crème aromatisé au Pontarlier Anis	18.00€
Duo de filet de truite de Jougne, beurre blanc au Vin Jaune	18.00 €
Filets de perches façon meunière au beurre	18.00 €

Les viandes

Brochette de Saucisse de Morteau et tomate confites	14.50 €
Filet de poulet fermier gratiné au vieux morbier	17.50 €
Cuisse de canard confites et rôti au four	18.00 €
Faux Filet de Bœuf grillé sauce poivre vert	18.50 €
Faux Filet de Bœuf grillé aux morilles et à la crème	25.50 €
Médailon de filet mignon de veau aux morilles et à la crème	28.50 €

Prix nets et boissons non comprises

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



Menu à 28 €

Croustillant de chèvre frais au pesto , bacon et tomate confite
Sur une petite salade

Le duo de filets de truite de la Jougna ,
Beurre blanc 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 34 €

Salade gourmande, magret fumé et foie gras maison,
vinaigrette d'agrumes au balsamique blanc

Faux Filet de Bœuf grillé sauce au poivre vert
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 22 €

Terrine du chef au Cote du Jura
Et sa petite salade verte

Filet de poulet fermier gratiné au vieux morbier
Et pommes frites

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

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

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

Menu enfant 8 €

Servi jusqu'à 7 ans

Saucisse Morteau ou Nugget's de poulet

Frites

Coupe de glace deux boules au choix

Ou

Yaourt nature ou aromatisé

Un sirop à l'eau

Formule express 13 €

(Lundi au Vendredi uniquement le midi)

Sauf jours fériés

POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Entrée du jour + Plat du jour

Assiette de fromage

Ou

Dessert du jour