

Menu enfant 8 €

Servi jusqu'à 7 ans

Saucisse Morteau ou Nugget's de poulet

Pommes frites

Une boule de glace au choix
Vanille / Fraise / Chocolat

Un sirop à l'eau

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

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 20 Euros

Velouté de pois cassés, chips de lard fumé et mousse de Mont d'Or

Joue de porc mijoté à la moutarde à l'ancienne et ses garnitures

Assiette de fromages du Haut Doubs

Ou

Dessert au choix

Menu à 26 Euros

Assiette de charcuterie fumée du Haut Doubs crue et cuite
et salade verte

Duo de filet de truite de la Jougna , beurre blanc au Vin Jaune
et ses garnitures

Assiette de fromages du Haut Doubs

Dessert 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 Euros

Croûte aux champignons des bois et morilles à la crème

ou

Assiette de foie gras de canard maison, chutney d'oignons et ses toasts (+ 3 €)

Médallions de filet mignon de veau poêlés aux poivres verts

ou

Filet de sandre rôti à la plancha , beurre blanc au safran

Assiette de fromages du Haut Doubs

Dessert au choix

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

Prix nets et boissons non comprises

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

Plats à la carte

Les Entrées

Salade verte	4.00 €
Velouté de pois cassés, lard fumé et mousse de Mont d'Or	8.50 €
Assiette de charcuterie du Haut Doubs et salade verte	11.50 €
La douzaine d'escargots de Jougne au beurre persillé en coquilles	13.00 €
Foie gras de canard maison, chutney d'oignons et ses toasts	17.50 €
Croûte aux champignons des bois et aux morilles à la crème	16.50 €
Gougères au comté et aux morilles à la crème	18.50 €

Les poissons

Filet de truite de la Jougne, au Vin Jaune	16.00 €
Filets de perches au beurre noisette	17.00 €
Filet de sandre rôti à la plancha, beurre blanc au safran	19.50 €

Les viandes

Saucisse de Morteau gratinée à la raclette du Haut Doubs	14.50 €
Joue de porc mijoté à la moutarde à l'ancienne	14.50 €
Faux filet de bœuf grillé nature	16.00 €
Faux filet de bœuf grillé aux poivres vert	18.50 €
Faux filet de bœuf grillé, aux champignons et aux morilles	22.50 €
Médallions de filet mignon de veau aux poivres verts	24.50 €
Médallions de filet mignon de veau aux champignons et aux Morilles	26.50 €

Prix nets et boissons non comprises

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

LES SPECIALITEES REGIONALES

Le gratin des chats gris

19 € / Personne

*Pommes de terre, Oignons, Mont d'or , Crème
Saucisse de Morteau , Salade verte*

Dessert au choix

Le Mont d'Or Chaud

19 € / Personne (Minimum 2 pers)

Mont d'Or chaud avec pommes de terre en robe des champs
Charcuterie et salade verte

Un dessert au choix

La Raclette du Haut Doubs

19 € / Personne (Minimum 2 pers)

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

Un dessert au choix

La fondue Savoyarde

19 € / Personne (Minimum 2 pers)

Fondue Savoyarde au comté fruité
Charcuterie et salade verte

Un dessert au choix