

## Menu enfant 8 €

Servi jusqu'à 10 ans

Saucisse Morteau ou Nugget 's de poulet ou Aiguillette de colin pané

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

\*\*\*\*\*

Saucisse de Morteau gratiné au Cernois sur pommes de terre à la crème

\*\*\*\*\*

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 petite salade verte

\*\*\*\*\*

Filets de truites de la Jougnena au Vin Jaune  
Et ses garnitures

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages du Haut Doubs

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

## 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, chips de 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 €

## Les poissons

Filets de truites de la Jougne au Vin Jaune	16.00 €
Filets de perches au beurre noisette	18.00 €
Filet de sandre rôti à la plancha , beurre blanc au safran	19.50 €

## Les viandes

Saucisse de Morteau gratinée au Cernois sur pomme de terre à la crème	14.50 €
Joues de porc à la moutarde à l'ancienne	14.50 €
Faux filet de bœuf grillé aux poivres verts	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

21 € / Personne

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

*Dessert au choix*

### Le Mont d'Or Chaud

21 € / 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

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