

Menu à 17 Euros

Velouté de pois cassés, lard fumé et crème fouettée

Saucisse de Morteau sur des pommes en lamelle,
Gratinée au Cernois

Assiette de fromages du Haut Doubs
Ou
Dessert au choix

Menu à 20 Euros

Terrine maison au Cote du Jura et aux raisins secs sur quelques feuilles vertes

Suprême de pintade mijoté à la moutarde à l'ancienne

Assiette de fromages du Haut Doubs
Ou
Dessert au choix

Menu à 23 Euros

Assiette de charcuterie du Haut Doubs cru et cuite et sa petite salade

Faux filet de bœuf grillé à la plancha, sauce échalotes

Ou

Filet de tilapia cuit façon meunière au beurre noisette

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*

Menu à 28 Euros

Croûte aux champignons des bois et morilles à la crème
(Petits gris, Mousserons, Paris, Morilles)

Ou

Assiette de foie gras de canard maison, chutney d'oignons
Et ses toasts tièdes

Ou

La douzaine d'escargot de Jougne au beurre persillé en coquilles

Médallions de filet mignon de veau aux poivres verts

Ou

Filet de sandre rôti à la plancha, beurre moussant au Safran

Ou

Cuisse de poulet désossée farcie aux morilles, sauce au Savagnin

Assiette de fromages du Haut Doubs

Dessert au choix

Plats à la carte

Les Entrées froides

Salade verte	3.00 €
Salade comtoise (<i>comté, jambon, noix, tomate, croûtons</i>)	6.50 €
Salade de foie de volaille au vinaigre de framboise	8.50 €
Terrine maison au Cote du Jura et aux raisins secs	10.50 €
Assiette de charcuterie du Haut Doubs et salade verte	10.50 €
Foie gras de canard maison, chutney d'oignons et pain aux figues	12.50 €

Les entrées chaudes

Velouté de pois cassés, lard fumé et crème fouettée	7.50 €
Foie gras de canard maison chaud, fond d'artichaut et jus au gingembre	14.00 €
La douzaine d'escargots de Jougne au beurre persillé en coquilles	12.00 €
Croûte aux champignons des bois et aux morilles	13.50 €

Les poissons

Filet de tilapia poêlé au beurre noisette	12.00 €
Filets de perches au beurre noisette	13.50 €
Filet de sandre cuit façon meunière	13.50 €
Filet de sandre rôti à la plancha, beurre moussant au Safran	16.00 €

Les viandes

Saucisse de Morteau gratinée au Cernois (<i>Raclette affinée au vin du Jura</i>)	10.00 €
Suprême de pintade mijoté à la moutarde	12.00 €
Faux filet de bœuf grillé à la plancha, sauce échalotes	17.50 €
Médallions de filet mignon de veau aux poivres verts	19.00 €
Cuisse de poulet désossée farcie aux morilles, crème au Savagnin	16.50 €

Prix nets et boissons non comprises



Le gratin des chats gris

(du 10/09 au 15/05)

16 € / Personne

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

Dessert au choix

Le Mont d'Or Chaud

(du 10/09 au 15/05)

18 € / Personne (Minimum 2 pers)

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

Un dessert au choix

La Raclette

18 € / Personne (Minimum 2 pers)

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

Un dessert au choix

La fondue Savoyarde

16 € / Personne (Minimum 2 pers)

Fondue Savoyarde aux plusieurs comtés
Salade verte

Un dessert au choix

Carte des desserts

- | | |
|---|--------|
| 1. Fromage blanc en faisselle et marmelade de fruits rouges | 3.00 € |
| 2. Œuf à la neige et crème anglaise | 3.00 € |
| 3. Profiteroles glaces vanille et chocolat chaud | 3.00 € |
| 4. Coupe de salade de fruits au Macvin | 3.00 € |
| 5. Mousse à la chocolat noir maison | 3.00 € |
| 6. Coupe des neiges (Sorbet framboise, citron, ananas) | 3.00 € |
| 7. Coupe deux boules : | 3.00 € |
| Fraise, framboise, ananas, café, noix, rhum raisin, vanille, citron,
Pistache, chocolat, sapin, pain d'épice, macvin, absinthe | |
| 8. Vacherin glacé au noisette coulis de framboise | 5.00 € |
| 9. Crème brûlée maison au marc du Jura | 5.00 € |
| 10. Crème brûlée maison à la vanille | 5.00 € |
| 11. Moelleux au chocolat noir et crème anglaise | 5.00 € |
| 12. Coupe du Mont D'or (Glace bourgeon de sapin + liqueur sapin) | 5.00 € |
| 13. Coupe Colonel (Sorbet citron et vodka) | 5.00 € |