

La carte du restaurant

NOS ENTREES

Salade verte	5.00 €	
Salade comtoise (<i>Salade verte, comté, lardons, noix, tomates, croutons, œuf dur</i>)	12.50 €	Plat 18.50 €
Salade de chèvre chaud de la ferme du Rondeau	12.50 €	Plat 18.50 €
Assortiment de charcuterie du Haut Doubs et salade verte	14.50 €	Plat 19.50 €
Croute aux morilles et à la crème	19.50 €	Plat 28.50 €
Terrine maison au Cote du Jura et salade verte	13.00 €	Plat 18.50 €
Escarlots au beurre persillés en coquilles par 6	8.00 €	(12 p.) 15.00 €
Foie Gras de canard maison et chutney d'oignons et brioche toastée	19.50 €	Plat 28.50 €

NOS POISSONS

Les filets de truites de la Jougne, beurre blanc au Vin Jaune	22.50 €
Filets de perches meunières au beurre noisette	24.50 €
Filet de sandre meunière au beurre noisette	24.50 €
Tagliatelles fraîches, tartare de saumon et beurre blanc à l'absinthe	21.50 €

NOS VIANDES

Saucisse de Morteau gratinée au Vieux Morbier	18.50 €
Filet de poulet fermier à la crème et au comté	19.50 €
Pièce de bœuf aux morilles et à la crème	29.50 €
Pièce de bœuf aux poivres verts	24.50 €
Médailon filet de veau aux morilles et à la crème	32.50 €

Prix nets et boissons non comprises
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Nos spécialisées régionales

Le Poêlon du Metsi

(Reblochon made in Métabief)

22 € / Personne

Pommes de terre, Oignons, Lardons, Metsi, Crème

Saucisse de Morteau et Salade verte

Cancoillotte chaude

22 € / Personne (Minimum 2 pers)

Cancoillotte chaude avec pommes de terre en robe des champs

Charcuterie et salade verte

La Raclette du Haut Doubs

22 € / Personne (Minimum 2 pers)

Fromage à raclette avec pommes de terre en robe des champs

Charcuterie et salade verte

La fondue au Comté

22 € / Personne (Minimum 2 pers)

Fondue Comtoise (comté fruité uniquement)

Charcuterie et salade verte

Prix nets et boissons non comprises

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

Le menu du chef 32 €

(Pour l'ensemble de la table)

Salade franc comtoise

Ou

Assiette de charcuterie du Haut Doubs

Truite de la Jougne en filets, beurre blanc au vin de Jura

Ou

Filet de poulet fermier à la crème et au comté

Assiette de fromage de pays

Ou

Dessert du moment

Prix nets et boissons non comprises
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts



Le menu à 18 €

Du mardi au vendredi midi sauf jours fériés
(Pour l'ensemble de la table)

L'entrée du jour

Le plat du jour et sa garniture

Assiette de fromage

Ou

Dessert du jour

Le menu des petits bouts 12€

Servi jusqu'à 10 ans

Nugget's ou Saucisse de Morteau

Frites

Glace deux boules

Vanille / Fraise / Chocolat / Pistache



Prix nets et boissons non comprises

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