

Menu enfant 8 €

Servi jusqu'à 10 ans

Saucisse Morteau / Frites
ou
Nugget 's de filet de poulet / frites

Surprise glacé

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 22 Euros

Velouté de pois cassés, chips de saucisse de Morteau, espuma de Mont d'Or

Filet de poulet gratiné au vieux morbier
Pomme de terre à la crème, oignons et lardons

Assiette de fromages du Haut Doubs
Ou
Dessert au choix

Menu à 28 Euros

Croute aux champignons des bois et aux morilles à la crème

Filets de truites de la Jougnena 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 36 Euros

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

Médallions de filet mignon de veau régional aux poivres verts

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 saucisse de Morteau, espuma de Mont d'Or	12.00 €
Douzaine d'escargots en coquille au beurre persillé	14.00 €
Assortiment de charcuterie du Haut Doubs et salade verte	12.50 €
Croute aux champignons des bois et aux morilles	13.50 €
Foie gras de canard maison, chutney d'oignons et ses toasts	17.50 €
Croute aux morilles et à la crème	18.50 €

Les poissons

Duo de filets de truites de la Jougnena au Vin Jaune	18.00 €
Filets de perches au beurre noisette	18.00 €
Filet de sandre au beurre noisette	18.00 €
Tagliatelles fraîches au saumon et crème à l'absinthe	16.50 €

Les viandes

Saucisse de Morteau gratinée au Cernois, pomme de terre et lardons	14.50 €
Faux filet de bœuf grillé aux morilles et à la crème	25.50 €
Faux filet de bœuf grillé nature	16.00 €
Médallions de filet mignon de veau aux champignons des bois et aux morilles	26.50 €
Filet de poulet gratiné au Morbier, pomme de terre et lardons	17.50 €

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

22 € / Personne

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

Un dessert au choix

Le Mont d'Or Chaud

22 € / 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

22 € / Personne (Minimum 2 pers)

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

Un dessert au choix

La fondue Savoyarde

22 € / Personne (Minimum 2 pers)

Fondue Comtoise (comté fruité uniquement)
Charcuterie et salade verte

Un dessert au choix