

### **NOS ENTREES**

Salade verte	5.00 €	
Salade franc comtoise (Salade verte, comté, lardons, noix, tomates, croutons, œuf dur)	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 ses quelques feuilles vertes	13.00 €	Plat 18.50 €
Escargots au beurre persillés en coquilles	(6 pièces) 8.00 €	(12 pièces) 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 Jougnena , beure blanc au Vin Jaune	21.50 €
Filets de perches meunières au beurre noisette	22.50 €
Filet de sandre meunière au beurre noisette	22.50 €
Tagliatelles fraîches, tartare de saumon et beurre blanc à l'absinthe	21.50 €

### **NOS VIANDES**

Saucisse de Morteau gratinée au Vieux Morbier	18.50 €
Magret de canard au miel et à l'orange	24.50 €
Faux Filet de bœuf aux morilles à la crème	29.50 €
Faux Filet de bœuf aux poivres verts	22.50 €
Médailon de rond de sous noix de veau aux morilles à la crème	29.50 €

### **MENU ENFANT -10ans**

10 €

Saucisse Morteau ou Nugget 's de poulet / frites + Une boule de glace + Un sirop à l'eau

# **LES SPECIALITEES REGIONALES**

## **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)

Mont d'Or chaud 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

## Carte des desserts

Assiette de fromage du Haut Doubs	4.00 €
Fromage blanc en faisselle nature ou au sucre	4.00 €
Fromage blanc en faisselle et marmelade de fruits rouges	5.00 €
Œuf à la neige et crème anglaise	5.00 €
Profiteroles à la glace vanille et chocolat chaud	5.00 €
Coupe de salade de fruits nature	5.00 €
Coupe de salade de fruits au Macvin	5.00 €
Mousse au chocolat noir maison	5.00 €
Coupe des neiges (Sorbet framboise, citron, ananas)	5.00 €
Coupe deux boules :	5.00 €
Fraise, framboise, ananas, café, noix, rhum raisin, vanille, citron, Pistache, chocolat, sapin, pain d'épice, macvin, absinthe	
Vacherin glacé noisette et coulis de framboise	6.00 €
Crème brûlée maison au marc du Jura	6.00 €
Crème brûlée maison à la vanille	6.00 €
Moelleux au chocolat noir et crème anglaise	7.00 €
Coupe Mont D'or (Glace bourgeon de sapin + liqueur sapin)	7.00 €
Coupe Colonel (Sorbet citron et vodka)	7.00 €