

Bienvenue en Terre de Comté

# Les Jardins Gourmands

spécialiste dans l'accueil  
de Groupes en Franche-Comté



*Bienvenue à Pesmes !*

**Notre**

**Brochure**

**"Spécial Groupes"**

**Saison 2022**



*Cité Comtoise de caractère ...*



*Village classé parmi les  
130 plus beaux villages  
de France ...*



*Richesses du patrimoine ...*



*On y vient un jour ...*

# EDITO

*Bienvenue dans notre  
restaurant*

## *Les Jardins Gourmands*

Toute notre équipe vous prépare 7 jours /7 les meilleures Spécialités Culinaires de notre Région, la Franche Comté.

Nous vous accueillerons en toute simplicité et convivialité.

Votre halte gastronomique est incontournable à Pesmes.

N'oubliez pas de venir déguster les Grenouilles et découvrir la Pochouse («Matelote» au vin blanc sec de poissons d'eau douce), plats qui font la renommée de notre restaurant au-delà de notre département.

Au gré des saisons et des circonstances, depuis notre salle de restaurant, très agréable et spacieuse, vous aurez une vue imprenable sur la Cité Historique.

A travers cette brochure 2022, nous avons le plaisir de vous présenter notre sélection de programmes, toujours aussi complets, attractifs et élaborés aux meilleurs prix, pour que votre journée soit la mieux réussie possible et vous laisse un souvenir inoubliable.

Nous vous souhaitons une bonne lecture de cette brochure et espérons vous recevoir très prochainement autour de nos tables ...

Sylvie RABLAT et son équipe

**Venez nous rendre visite ...**

*Sur les bords de  
l'Ognon à PESMES  
15ème Village Préféré  
des Français en 2013*



# Sommaire

## *Visiter Pesmes et ses alentours*

- Page 4 ♦ Visite guidée de Pesmes & Visite guidée des Forges de Pesmes
- Page 5 ♦ **NOUVEAUTE 2022** Visite guidée de la Maison Royale
- Page 6 ♦ Visite libre sur le site Ile Art à Malans
- ♦ Visite guidée et dégustation au domaine de la Bougarde à Offlanges
- ♦ Croisière promenade commentée de 1h30 sur « L'Audacieux » à Gray
- Page 7 ♦ Visite guidée du conservatoire du machinisme agricole à Velesmes
- ♦ Visite guidée et dégustation au domaine Guillaume à Charcenne
- Page 8 ♦ Visite guidée de la fromagerie Milleret à Charcenne
- ♦ Visite guidée et dégustation au domaine Cheviet à Bucey les Gy

## *Les journées à thèmes*

- Page 9 ♦ Journée Pesmes Authentique
- ♦ Journée Papilles & Art
- Page 10 ♦ Journée Saveurs d'un Terroir
- Page 11 ♦ Journée Tout un Art
- ♦ Journée Comtoise
- Page 12 ♦ Journée Terre de Comté
- ♦ Journée Découverte
- Page 13 ♦ Journée entre Pesmes et Dole
- Page 14 ♦ Journée Gastronomie Franc-Comtoise
- Page 15 ♦ Journée Savoir-Faire & Farniente
- ♦ Journée Pesmes La Royale

## *Les formules*

- Page 16 ♦ Petits-déjeuners & Goûters
- Page 17 ♦ Assiettes-repas
- Page 18 ♦ Repas du midi
- Page 19 ♦ Repas Régionaux

## *Les repas à thèmes avec Animation Musicale*

- Page 20 ♦ Galette & Carnaval
- Page 21 ♦ Grenouilles & Friture
- Page 22 ♦ **NOUVEAUTES 2022** : Tête de veau & Choucroute du Chasseur
- Page 23 ♦ Beaujolais Nouveau & Fête de Noël
- Page 24 ♦ **NOUVEAUTES 2022** : Escargots & Saveurs de notre Terroir

*Contacts et adresses utiles*

*Conditions générales de vente*

# Visiter Pesmes

## Petite Cité d'Exception



### *Visite guidée de Pesmes 3,50 €/pers*

Pesmes est un merveilleux village situé dans le département de la Haute Saône, aux confins de la Bourgogne et de la Franche Comté.

Cité d'Exception, Pesmes fait partie des cercles très fermés des plus beaux villages de France et Petites Cités Comtoises de Caractère

Sa situation géographique privilégiée (50 km de Dijon, 40 km de Besançon, 20 km de Dole et 20 km de Gray) la rend facilement accessible.

Pesmes doit son origine, au Xème siècle, à son premier Château au bord de la rivière l'Ognon.

### *Visite guidée des Anciennes Forges de Pesmes 4,00 €/pers.*

### *Avec démonstration par le Ferronnier d'Art : 7,00 €/pers*



Les forges de Pesmes ont été construites en 1660 sur un ancien moulin. Bénéficiant sans difficulté des trois ressources indispensables à son fonctionnement (l'eau grâce à l'Ognon tout proche, le minerai de fer grâce à un sous-sol particulièrement riche, le bois grâce aux forêts alentours),

A l'origine, elles fabriquaient des bombes, des balles à canons et des grenades.

Après avoir connu leur apogée vers 1830, les forges de Pesmes cessèrent leur activité en 1875. Elles furent remplacées par une fabrique de petits outillages, exportés dans le monde entier jusqu'en Australie.

Elles fermèrent définitivement en 1993.

Le musée des Forges permet de visiter le site. Les outils réalisés sur place y sont exposés, ainsi que les ateliers, les postes de travail, et les machines (dangereuses) sur lesquelles travaillaient les ouvriers. Parmi eux on compte le célèbre bandit **Jules Bonnot**, qui a passé deux ans dans les forges, de 1893 à 1895.

Cette visite permet de mieux comprendre les conditions de travail extrêmement difficiles des employés.

P.5

# Visiter Pesmes

## Petite Cité d'Exception



**NOUVEAUTE 2022**

*Visite guidée de la Maison Royale  
5,00 €/pers*

Une ancienne maison forte restaurée avec goût.

On suppose qu'il s'agissait, à l'époque de sa construction (XVII<sup>e</sup> siècle), d'un édifice destiné à recueillir l'Impôt Royal de la Dîme.

Les diverses denrées correspondant à cet impôt y étaient vraisemblablement entreposées. L'édifice actuel, inscrit à l'Inventaire Supplémentaire des Monuments Historiques, correspond à une reconstruction opérée au XVIII<sup>e</sup> siècle.

Si l'architecture est insolite, l'intérieur ne l'est pas moins.. !

Il est possible d'y séjourner pour une nuit ou plus. Des chambres d'un grand confort, d'un style classique ou plus varié (avec des lits à baldaquins). Des objets du monde entier meublent ce site.



# Visiter Pesmes et ses alentours

*Visite libre à Malans . Site Ile Art Gratuit*

Les anciennes carrières de Malans accueillent les sculptures et installations d'artistes Européens (Suédois, Hollandais, Allemand, Espagnol, Italien, Russe, Suisse et Français). La proximité avec le parc d'Andrea Malaer et la rivière l'Ognon, octroie à ce site une belle



ambiance et une sérénité qui donne envie de s'y poser un moment. Dans ces espaces une promenade agréable et accessible à tous.

Par un circuit qui se pratique à pied et au gré de votre promenade, vous pourrez découvrir des sculptures ou des installations dans des ambiances naturelles et originales.



*Visite guidée et dégustation  
au domaine de la Bougarde à Offlanges  
4,00 €/pers*

Depuis plus de quarante ans le domaine de la Bougarde fait revivre les grands vins d'Offlanges qui sont élaborés en méthode classique. A découvrir les Gamay, Pinot et Chardonnay.

Également les Perlants (vins mousseux de qualité à base de Chardonnay ou Pinot blanc) les Perlfruits aux arômes subtiles (à base de Perlant blanc ou rosé et de sirop au jus de fruit sans conservateur), le Mistel (jus de raisin mélangé avec de l'eau de vie de raisin), toute une gamme de magnums, de coffrets cadeaux et d'étiquettes personnalisées.



*Croisière promenade commentée de 1h30  
sur «L'Audacieux» à Gray  
13,00 €/pers*

La Fratrie Muriel et Antoine MICHEL exploite le bateau l'Audacieux à propulsion électro/solaire d'une capacité de 150 places, au départ du quai Mavia à Gray. Découvrez Gray et la Saône en croisière promenade commentée de 1h30 avec passage d'une écluse.

# Visiter Pesmes et ses alentours (suite)

*Visite guidée du Conservatoire du Machinisme Agricole à Velesmes 4,50 €/pers.*

C'est en juin 2005 que s'est ouvert le musée dans l'accueillant village de VELESMES (70).

Au terme de quarante années de prospection et de volonté, un enfant du pays M. Pierre ROUGEOL a rassemblé un grand nombre de machines agricoles, véhicules en tous genres et outils utilisés jadis dans nos campagnes.

Retrouvez une impressionnante collection de matériels retraçant la vie de nos campagnes au début du siècle dernier; mais également des véhicules automobiles, des motocyclettes ainsi que bicyclettes et quelques véhicules militaires



*Visite guidée et dégustation  
au domaine Guillaume à Charcenne 5,00 €/pers.*

Viticulteur à Charcenne depuis 1732 et pépiniériste viticole depuis 1895, aujourd'hui, 43 ha de vignes s'étendent de Charcenne à Gy pour la production de raisins pour les vins, mais aussi de "bois" pour la production de greffons nécessaires aux greffages des plants de vigne. La vinification traditionnelle donne des vins de belle structure développant de puissants arômes variés.

Les cépages utilisés sont le Chardonnay et le Pinot Noir qui se déclinent en « Classiques » pour les plus jeunes vignes, les « Vieilles Vignes » de 25 ans et plus et enfin les « Collection Réserve » issues d'une seule vigne, de plus de 50 ans.



# Visiter Pesmes et ses alentours (suite)

## Visite guidée de la fromagerie Milleret à Charcenne

Gratuit Uniquement le jeudi matin



Henri Milleret crée la fromagerie du même nom en 1921. Seulement quelques dizaines de litres de lait sont transformés en fromages !

A la fin de la guerre, les paysans de Charcenne apportent à peu près 500 litres de lait par jour. Progressivement ils arrivent à 1 000 litres.

Après la guerre, ses deux fils, Jacques et Pierre le rejoignent.

L'évolution de la fromagerie se déroule dans une ambiance familiale et un grand respect des autres. Aujourd'hui ce sont près de 85 millions de litres de lait qui sont transformés chaque année pour réaliser les fromages de la Fromagerie Milleret.

Consignes sanitaires :  
20 pers maximum



## Visite guidée et dégustation au domaine Cheviet à Bucey les gy 4,00 €/pers.

Situé au cœur des Monts de Gy, le Domaine de Lucie et Vincent CHEVIET regroupe aujourd'hui près de 6 hectares de vignes.

Des vignes en lyre aux vendanges à la main, le savoir-faire de Vincent permet d'obtenir des vins dans la pure tradition viticole :

- Un Chardonnay, doux et léger qui convient frais à l'apéritif ou plus chambré avec des spécialités de poissons ou de fromages fondus riches de nos régions

- Un Pinot Noir qui allie finesse, puissance et intensité et qui accompagne parfaitement un gibier ou une viande en sauce

♦ Un assemblage Gamay et Pinot Noir, le Vent d'Ange, vin rouge très léger qui développe beaucoup d'arômes avec une viande grillée

♦ Un Rosé de Gamay fruité, de structure légère mais équilibrée, qui apporte une véritable rondeur en bouche

♦ Les Gybullées, vins pétillants élaborés en méthode traditionnelle champenoise, viennent compléter la gamme.



# Les journées à thèmes

10h30 : visite guidée des anciennes  
Forges de Pesmes



15h00 : visite guidée du Vieux  
Bourg de Pesmes

**Journée « Pesmes Authentique »**  
27,80 € / pers. tout inclus

12h00 : Repas au jardins Gourmands



MENU

Tarte Pesmoise

oooooooooooo

Poulet fermier sauce cancoillotte

Pommes de terre au lard paysan

oooooooooooo

Roucoullons de Charcenne sur salade

oooooooooooo

Coupe glacée Franc-Comtoise

Kir pétillant offert

Vin blanc et vin rouge à discrétion

Café



**Journée « Art & Papilles »**  
25,80 € / pers. tout inclus

12h00 : Repas au jardins Gourmands

MENU

Salade Franc-Comtoise, vinaigrette

balsamique et noix

oooooooooooo

Estouffade de bœuf à la bière Rouget de  
l'Isle

Gaufre de pommes de terre et endive braisée

oooooooooooo

Duo de fromages de Région sur salade

oooooooooooo

Pain perdu et sa boule de glace Macvin

Kir pétillant offert

Vin blanc et vin rouge à discrétion

Café

10h00 : accueil et dégustation des vins au  
domaine de la Bougarde à Offlanges (39)



15h00 : arrivée à Malans et promenade  
libre sur le site Ile Art



# Journée « Saveurs d'un Terroir »

25,00 € / pers. tout inclus



Consignes sanitaires :  
20 pers maximum



9h45 : visite guidée de la  
fromagerie Milleret à  
Charcenne

12h00 : Repas au jardins Gourmands

## MENU

**Aumônière de jambon blanc du Haut-Doubs ses petits légumes au paprika**

oooooooooooo

**Fondant de volaille, crème au Comté  
Tagliatelles de carottes et pommes sautées**

oooooooooooo

**Duo de fromages de Région sur salade**

oooooooooooo

**Poire au Gamay de Charcenne  
Sèche Comtoise**

Kir pétillant offert

Vin blanc et vin rouge à discrétion

Café

De 15h00

à 16h00 : Quartier libre dans Pesmes



16h30 :  
visite  
et  
dégustation



Au  
Domaine de  
la  
Bougarde  
à Offlanges  
(39)

P.11

## Journée « Tout un Art »

29,50 € / pers. tout inclus

12h00: Repas au jardins Gourmands

### MENU

Saucisse de Morteau en brioche, jus au Gamay d'Offlanges

oooooooooo

Filet de sandre sur lit de fenouil

Crème de Pontarlier

Riz printanier

oooooooooo

Duo de fromages de Région sur salade

oooooooooo

Salade de fruits mentholée au cidre

Jurassien

Kir pétillant offert

Vin blanc et vin rouge à discrétion



10h00 : visite guidée du musée du Machinisme Agricole à Velesmes

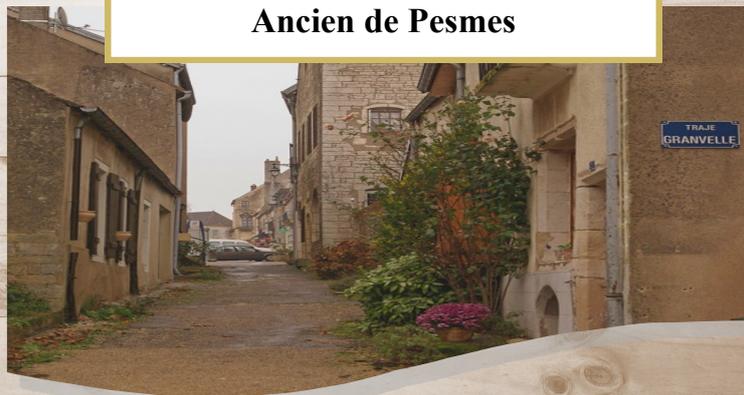


15h00 : visite guidée des anciennes Forges de Pesmes, puis quartier libre sur le site

9h30 : visite et dégustation au vignoble Guillaume à Charcenne



15h00 : visite guidée du Bourg Ancien de Pesmes



## Journée « Comtoise »

30,50 € / pers. tout inclus

12h00: Repas au jardins Gourmands

### MENU

Tourte à la cancoillotte et Morteau

oooooooooo

Filet de silure en rougail

Riz aux petits légumes

oooooooooo

Duo de fromages de Région sur salade

oooooooooo

Tarte de saison et sa boule de glace vanille

Kir pétillant offert

Vin blanc et vin rouge à discrétion

Café

# Journée «Terre Comtoise»

31,50 € / pers. tout inclus

12h00: Repas au jardins Gourmands

MENU

Terrine de brochet et son écrevisse  
Mayonnaise au jus de persil  
oooooooooooo

Filet mignon de porc à la moutarde à  
l'ancienne de Dijon

Dauphinois de courgette au Morbier  
oooooooooooo

Duo de fromages de Région sur salade  
oooooooooooo

Gâteau renversé à l'ananas caramélisé

Kir pétillant offert  
Vin blanc et vin rouge à discrétion  
Café



10h00 : visite et dégustation au  
Vignoble Guillaume à Charcenne



15h30 : visite guidée du musée du  
Machinisme Agricole à Velesmes

Consignes sanitaires :  
20 pers maximum



9h45 : visite guidée de la fromagerie  
Milleret à Charcenne



15h00 : arrivée à Malans et  
promenade libre sur le site Ile Art

# Journée «Découverte»

21,80 € / pers. tout inclus

12h00: Repas au jardins Gourmands

MENU

Salade gourmande et son œuf poché  
oooooooooooo

Filet de colin, sauce homardine  
Tagliatelles fraîches et purée de potimarron  
oooooooooooo

Duo de fromages de Région sur salade  
oooooooooooo

Sablé aux pommes et raisins

Kir pétillant offert  
Vin blanc et vin rouge à discrétion  
Café

P.13

# Journée « Entre Pesmes et Dole »

27,30 € / pers. tout inclus

10h30 : visite du Bourg Ancien de Pesmes



12h00: Repas au jardins Gourmands

## MENU

Tarte à l'oignon et Emmenthal

oooooooooooo

Filet de truite aux noisettes, déglacé au Marc du Jura

oooooooooooo

Duo de fromages de Région sur salade

oooooooooooo

Œuf à la neige  
Financier de Sylvie

Kir pétillant offert

Vin blanc et vin rouge à discrétion

Café

15h30 : visite guidée du musée Pasteur à Dole



A Dole

Le premier musée dédié à Pasteur en France n'a cessé d'évoluer depuis sa création en 1923.

Aujourd'hui, dans trois immeubles, vitrines, maquettes et vidéos permettent de découvrir la vie familiale, l'œuvre artistique et surtout l'œuvre scientifique de Louis Pasteur, sans oublier sa postérité.

Des expositions temporaires sont présentées régulièrement dans la partie scientifique.

Au cœur de la Maison Natale de Pasteur, visitez la chambre où est né Louis, admirez les pastels qu'il a réalisés durant son adolescence.

Découvrez de nombreux objets et écrits personnels, issus principalement du legs de Louis Pasteur Vallery-Radot, petit-fils et dernier héritier de Pasteur.

Par ailleurs, les terrasses dominant le canal des Tanneurs offrent un joli coup d'œil sur le jardin des Chevannes. En période estivale, c'est un havre de paix et de repos pour le visiteur...

Dans la partie scientifique, découvrez d'authentiques instruments de laboratoires de Louis Pasteur, des bouillons de culture, le fameux ballon à col de cygne, inventé pour contrecarrer la théorie de la génération spontanée.

Vous découvrirez les grandes recherches et travaux de Pasteur,

Des vidéos complètent cette présentation unique de l'œuvre scientifique intégrale de Pasteur.



# Journée « Gastronomie Franc-Comtoise »

31,30 € / pers. tout inclus



VIGNOLE VINCENT CHEVIET

**10h00 : visite et dégustation au Vignoble Cheviet à Bucey Les Gy**

**12h00: Repas au jardins Gourmands**

## MENU

**Pâté jurassien et sa garniture maraichère**

oooooooooooo

**Coq au Sirocco de Bucey les Gy  
Pommes fondantes au lard paysan**

oooooooooooo

**Duo de fromages de Région sur salade**

oooooooooooo

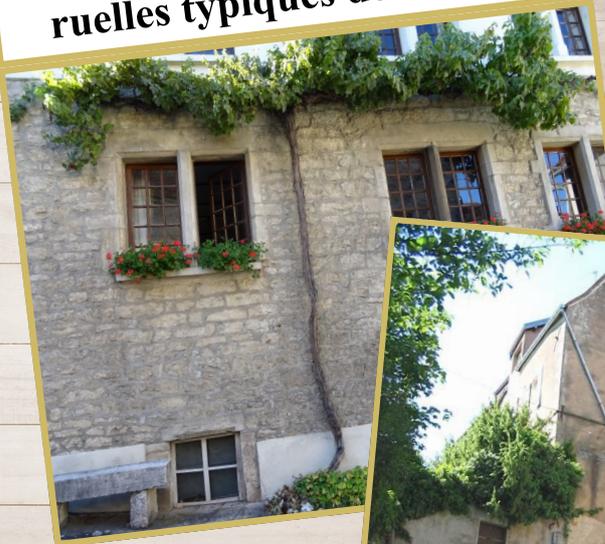
**Pain d'épices glacé aux bourgeons  
de sapin**

Kir pétillant offert

Vin blanc et vin rouge à discrétion

Café

**15h00 : Quartier libre dans les ruelles typiques de Pesmes**



## 17h00 GOÛTER

- \* \*\*\* Fromage blanc de la chèvrerie de Cresancey accompagné de miel de l'apiculteur Pesmois Mr Grandperrin
- \*\*\* Tarte au Goumeau parfumé au Macvin du jura
- \*\*\* Coupette de Perlant d'Offlanges

P.15

## Journée «Savoir Faire et farniente»

38,80 € / pers. tout inclus



10h30 : visite guidée des anciennes Forges de Pesmes

12h00: Repas au jardins Gourmands

MENU

Assiette de hors-d'œuvres de saison

oooooooooooo

Roti de porc Franc-Comtois

Sauce des sous-bois

Pommes boulangères et haricots verts

oooooooooooo

Duo de fromages de Région sur salade

oooooooooooo

Mousse au chocolat parfumée au Kirsch

Kir pétillant offert

Vin blanc et vin rouge à discrétion

Café



15h00 : arrivée et embarquement sur l'Audacieux à Gray

**NOUVEAUTES 2022**

## Journée «Pesmes La Royale»

29,80 € / pers. tout inclus



10h30 : visite de la Maison Royale

12h00: Repas au jardins Gourmands

MENU

Rillettes de silure « Maison »

oooooooooooo

Canard à l'orange

Pommes au lard paysan

oooooooooooo

Duo de fromages de Région sur salade

oooooooooooo

Omelette Norvégienne arrosée au Macvin

Kir pétillant offert

Vin blanc et vin rouge à discrétion

Café



15h00 : visite de Pesmes

# Les petits-déjeuners

&

# Les Goûters

Les petits déjeuners

## Le Traditionnel à 7,00 €

Boisson chaude (à choisir)  
Pain  
Beurre  
Confiture « Maison »



## Le Tonus à 9,00 €

Boisson chaude (à choisir)  
Pain, croissant, brioche  
Beurre  
Confiture « Maison »  
Jus d'orange



Les Goûters



## Le Rapid' à 6,50 €

Un Paris-Brest  
Un verre de jus d'orange  
Un café



## Le Douceur à 8,00 €

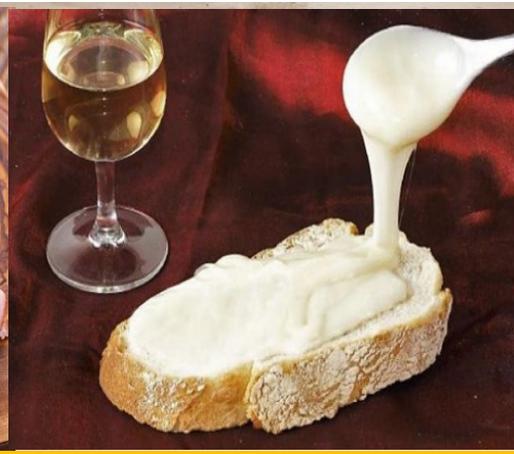
Une part de tarte de  
saison « Maison »  
Fromage blanc au sucre  
Un verre de jus  
d'orange  
Un café



## Le Campagnard à 11,00 €

Jambon blanc du Haut-Doubs et  
Morteau  
Portion de Comté  
Pain de campagne  
Une part de clafoutis  
Un verre de vin de Pays  
Café

P.17



Supplément dessert = 3,00 €

### La Classique

12,50 €

Salade verte  
Omelette aux pommes de terre  
et Comté  
Roucoupons de Charcenne  
2 boules de glace  
Un verre de vin de Pays

### La Campagnarde

13,50 €

Salade verte  
Patates poêlées  
Saucisse de Morteau  
Cancoillotte tiède  
Flan parfumé au Macvin  
Un verre de vin de Pays

### Celle d'ici

14,80 €

Tourte aux pommes de terre  
Salade verte  
Tranche de lard paysan  
Cancoillotte tiède  
Fromage blanc aux fines  
herbes  
Un verre de vin de Pays

### La Comtoise

15,00 €

Salade verte  
Duo de jambon blanc et cru du  
Haut-Doubs  
Röstis  
Comté et Morbier  
Tarte de saison  
Un verre de vin de Pays





**Menu à 18,50 €**

Salade Campagnarde et son œuf poché

oooooooooooo

Jambon du Haut-Doubs rôti, crème d'échalote

Petits pois et pommes rissolées

oooooooooooo

Mamirolle

oooooooooooo

Tarte du moment

**Menu à 19,20 €**

Surprise de jambon aux petits légumes mayonnaise au paprika

oooooooooooo

Manchon de canard au rosé de Charcenne

Polenta et tomate provençale

oooooooooooo

Morbier

oooooooooooo

Vacherin et son coulis de fruits rouges

**Menu à 19,80 €**

Assortiment de hors-d'œuvres variés, vinaigrette à l'huile de noix

oooooooooooo

Coqueline de veau à l'ancienne

Gratin de chou-fleur

oooooooooooo

Roucoulons de Charcenne

oooooooooooo

Chou pâtissière

noisette de chantilly

**Menu à 19,80 €**

Quiche aux champignons persillés

oooooooooooo

Filet de colin au beurre blanc

Pomme vapeur et flan de carotte

oooooooooooo

Pavé Val de Saône

oooooooooooo

Gâteau au chocolat

lit de crème Anglaise

**Menu à 19,90 €**

Terrine de légumes en gelée, coulis aux poivrons

oooooooooooo

Coq au vin façon « grand-mère »

Pommes de terre boulangères

oooooooooooo

Emmenthal

oooooooooooo

Flan au Macvin et sa langue de chat

**Forfaits boissons au choix :**

**3,50 €**

**Kir pétillant offert**

**1/4 de vin Blanc**

**1/4 de vin rouge**

**Café**

**5,50 €**

**Kir pétillant offert**

**1/4 de vin Blanc de Pays**

**1/4 de vin rouge de Pays**

**Café**





**Menu à 23,20 €**

Tarte Auxonnaise  
○○○○○○○○○○

Cuisse de canard aux Griottes de  
Fougerolles  
Pommes de terre au lard paysan  
○○○○○○○○○○

Roucoulons de Charcenne sur  
salade  
○○○○○○○○○○

Coupe glacée Franc-Comtoise

**Menu à 22,90 €**

Salade Franc-Comtoise  
Vinaigrette saveur noix et balsamique  
○○○○○○○○○○

Noix de joue de bœuf au Pinot de  
Charcenne

Tagliatelles, râpé de Comté  
○○○○○○○○○○

Morbier et Pavé Val de Saône  
○○○○○○○○○○

Tarte au Goumeau parfumé au Macvin

**Menu à 23,60 €**

Saucisse de Morteau en brioche,  
jus réduit au Merlot  
de Bucey les Gy  
○○○○○○○○○○

Truite aux noisettes, déglacée au  
Marc du Jura  
Riz et flan de carotte  
○○○○○○○○○○

Morbier au lait cru sur salade  
○○○○○○○○○○

Pain d'épices glacé aux  
bourgeons de sapin

**Menu à 24,00 €**

Filet de brochet de nos rivières  
mayonnaise à la moutarde de Dijon au  
moût de raisin  
○○○○○○○○○○

Mignon de porc, sauce au bleu de Gex  
Gratin Comtois  
○○○○○○○○○○

Fromage blanc de chez Mauron  
○○○○○○○○○○

Flan aux Griottes de Fougerolles  
caramélisées

**Forfaits Boissons au choix :**

Kir pétillant offert  
1/4 de vin blanc  
1/4 de vin rouge  
Café  
**3,50 €**

Kir pétillant offert  
1/4 de vin blanc de Pays  
1/4 de vin rouge de Pays  
Café  
**5,50 €**



# Les repas dansants

TARIFS **DANSANTS** sur la base de 50 personnes payantes

*Nous consulter suivant votre nombre.*

oooooooooo

oooooooooo

oooooooooo

**La boisson est incluse : kir pétillant, vin blanc et rouge à discrétion et café**



## Opération « Galette des rois »

**Prix =  
33,00 €**

Terrine de brochet sur lit de mâche, et tartelette surprise  
oooooooooo

Fondant de volaille au Comté  
Pomme paillason et carottes au cumin

oooooooooo

Duo de fromages de Région sur salade  
Cancoillotte tiède

oooooooooo

Vanille meringuée et son coulis de fruits rouges

**Janvier**



Vers 16h00= dégustation de la Galette  
Tirage des Reines et des Rois



## Opération « Carnaval »

**Prix =  
33,00 €**

Tourte au Boisé de Charcenne et sa petite salade acidulée  
oooooooooo

Suprême de pintade « comme une Poule au pot »  
Riz pilaf et légumes

oooooooooo

Duo de fromages de Région sur salade  
Cancoillotte tiède

oooooooooo

Coupe glacée Franc-Comtoise

**Février**

Vers 16h00= dégustation de Beignets avec  
une bolée de cidre Jurassien



### Opération «Grenouilles»

Salade Franc Comtoise et son œuf poché

\*\*\*\*\*

**Prix =  
38,50 €**

**Les incontournables Grenouilles  
à la persillade**

*(Servies généreusement)*

\*\*\*\*\*

**De fin février  
à fin mai**

Médailillon de sole au curry et petite brunoise de légumes

Timbale de riz

\*\*\*\*\*

Duo de fromages régionaux et  
cancoillotte tiède

\*\*\*\*\*

Chou vanille, trait de caramel au lait et noisette de chantilly



## Les repas dansants (suite)

### Opération «Friture»

Mousse printanière en gelée, coulis au jus de persil

oooooooo

**Prix =  
33,00 €**

Friture de Goujonnette de carpe et de silure

Pot de béarnaise et citron

oooooooo

Filet mignon de porc aux champignons

Flan de carotte et pommes sautées

oooooooo

Duo de fromages de Région sur salade

Cancoillotte tiède

oooooooo

Craquant au chocolat, trait de crème Anglaise parfumée au Macvin

**Toute l'année**



### Opération «Tête de veau»

Tarte à la cancoillotte et Morteau, petite salade

\*\*\*\*\*

**Prix =  
34,00 €**

**Tête de veau, sauce gribiche**  
*(Servie généreusement)*

\*\*\*\*\*

**Toute l'année**

OU

Emincé de bœuf sur compotée  
d'oignons rouges déglacés au Xérès  
Purée de vitelotte et endive braisée

\*\*\*\*\*

Duo de fromages régionaux et  
cancoillotte tiède

\*\*\*\*\*

Croustillant à la mangue, trait de coulis et  
noisette de chantilly



## Les repas dansants (suite)

**NOUVEAUTE 2022**

### Opération «Choucroute du Chasseur»

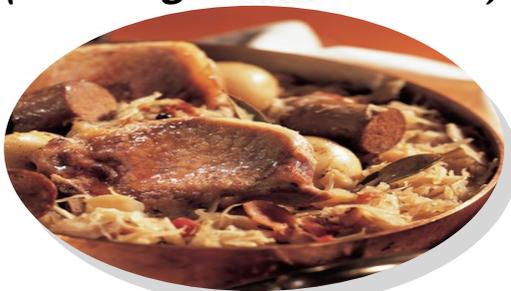
Tarte forestière, petite salade à l'huile de noix

oooooooo

**Prix =  
34,00 €**

**Choucroute du Chasseur**  
*(Servie généreusement)*

**Septembre  
Octobre  
Novembre**



oooooooo

Duo de fromages de Région sur salade  
Cancoillotte tiède

oooooooo

Profiteroles « maison » à la glace vin jaune,  
nappées de sauce chocolat parfumée au kirsch de Fougerolles

## Opération « Beaujolais Nouveau »

**Prix =  
34,00 €**

Terrine de gibier aux 5 baies

oooooooo

Potée Comtoise

(Servie généreusement)

oooooooo

Duo de fromages de Région sur salade  
Canoillotte tiède

oooooooo

Forêt Noire aux griottes

Chaque convive se verra offrir  
une bouteille de beaujolais Nouveau

**A partir  
du**

**jeudi 17 novembre**



## Les repas dansants (suite)



## Opération « Fête de Noël »

Assiette gourmande aux magrets fumés, rilette,  
gésiers confits et foie gras sur toast  
Salade folle à la vinaigrette aux agrumes



**Prix =** Gourmandise de caille sur canapé, sauce au foie gras  
**45,50 €**

Interlude glacé à la mirabelle



Roti de porcelet aux champignons des sous-bois  
Tagliatelles de légumes



Comté fruité et Morbier sur salade mixte



Fantaisie de fin d'année, croquant de  
pistaches, copeaux de chocolat noir et son coulis

**Décembre**



Chaque convive se verra offrir au choix :  
**une pintade de Noël** ou un lot de **2 bouteilles de crémant**

**Opération « Escargots »**

Terrine de Sandre au lard fumé et aux escargots sur mesclun,  
sauce verdurette



Tourte aux escargots et au Comté,  
sauce crème parfumée au Macvin du Jura



Escarboeuf à la Jurassienne  
Grenaille de pomme de terre



Le refuge de l'escargot et les saveurs du fromager



Escargot brioché à la crème pâtissière et fruits confits,  
trait de chocolat

**Toute l'année****Prix =  
33,50 €****Les repas dansants (suite)****Opération « Saveurs de notre Terroir »**

**Prix =** Assiette découverte de charcuteries du Terroir  
**38,50 €** Pesto « Maison » et gelée au Macvin

oooooooooooo

**Pochouse**

Recette traditionnelle Franc-Comtoise, à base de 2 poissons maigres  
et de 2 poissons gras de rivière, coupés en morceaux et cuisinés avec  
une sauce au vin blanc sec de Région.

Le tout accompagné de pommes vapeur et croûtons aillés



oooooooooooo

Roucoupons de Charcenne, Chèvre de Sornay  
et Comté de Brans

oooooooooooo

Pain d'épices glacé à la glace Bourgeons de sapin

**Toute l'année**

## Restaurant Les Jardins Gourmands

Route de Dole 70 140 Pesmes

03.84.31.20.20/06.80.38.43.25

[www.tourisme-pesmes.fr](http://www.tourisme-pesmes.fr)

[www.jardinsgourmands.fr](http://www.jardinsgourmands.fr)

Facebook : Les.Jardins.Gourmands.Pesmes

[gourmandine70@free.fr](mailto:gourmandine70@free.fr)



Une parties des textes et des photos de ce catalogue proviennent des sites internet de nos partenaires :

[www.pesmes.fr](http://www.pesmes.fr)

[www.ileart-sculptures.com](http://www.ileart-sculptures.com)

[www.forgespesmes.com](http://www.forgespesmes.com)

[www.la-bougarde-offlanges.e-monsite.com](http://www.la-bougarde-offlanges.e-monsite.com)

[www.vignobleguillaume.isasite.net](http://www.vignobleguillaume.isasite.net)

[www.facebook.com/vincent.cheviet](https://www.facebook.com/vincent.cheviet)

[www.conservatoireumachinismeagricoledevelesmes.fr](http://www.conservatoireumachinismeagricoledevelesmes.fr)

[www.fromagerie-milleret.com](http://www.fromagerie-milleret.com)

[www.vedettesduvaldesaone.com](http://www.vedettesduvaldesaone.com)



Un grand merci à eux, de nous faire profiter de leur savoir-faire, de leurs produits et surtout de leurs passions !

## Conditions générales de vente

*Les tarifs de ce catalogue sont calculés :*

Sur une base de **20 personnes** pour les **repas et visites**

Sur une base de **50 personnes** pour les **repas dansants**

Pour un nombre de participants inférieur, merci de bien vouloir nous consulter

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

*Les conditions de gratuités sont les suivantes:*

1 gratuité chauffeur et 1 gratuité accompagnateur pour 35 personnes payantes (soit la 36ème, la 72ème, la 108ème...)

*En espérant que votre lecture aie suscité la curiosité  
et l'envie d'organiser prochainement une visite dans  
notre belle Région...*



*Les  
Jardins  
Gourmands*

spécialiste dans l'accueil  
de Groupes en Franche-Comté

*Vous remercie de votre lecture et  
vous invite à venir apprécier notre table !*

*A bientôt !*