

Les fromages et desserts :

Assiette de Comté « Grande Réserve », Morbier et Bleu de Gex sur salade	6,30 €
Bolée de cancoillotte tiède et ses mouillettes	5,00 €
Fromage blanc de chez Mauron au sucre	4,40 €
Fromage blanc de chez Mauron au coulis de fruits, au miel de Pays du massif de la Serre ou aux fines herbes	5,20 €
Boule de glace, parfum au choix : vanille, café, noix, chocolat pâte à tartiner, framboise, citron jaune, cassis, pistache, marron, bourgeon de sapin, pomme verte, banane au coulis de caramel beurre salé, cacahuètes aux éclats de chouchous	1,90 €
Supplément alcool	4,00 €
Supplément chantilly ou coulis	2,60 €
Coupe Jurassienne 2 boules de glace noix, Macvin, chantilly 🍷	8,80 €
Coupe Arrosée (au choix) 2 boules de glace bourgeon de sapin, liqueur de sapin 2 boules de glace cassis, crème de cassis 🍷	7,50 €
Coupe Automnale 1 boule de glace noix et 1 boule de glace marron, fruits secs, caramel beurre salé et chantilly	7,80 €
Coupe Dame Blanche 2 boules de glace vanille, meringue, chocolat chaud et chantilly	8,80 €
Vacherin glacé vanille framboise	5,90 €
Pain d'épices glacé à la glace bourgeon de sapin 🍷	6,00 €
Mousse chocolat/praliné	5,40 €
Crème brûlée à la mandarine	6,00 €
Brioche perdue , glace banane au coulis de caramel beurre salé et glace cacahuètes aux éclats de chouchous	6,60 €
Tarte du moment	4,60 €

Café ou thé Gourmand = 7,00 €

Le Restaurant

Les Jardins Gourmands

Vous souhaite la Bienvenue

Route de Dole **70 140 Pesmes**

03.84.31.20.20/06.80.38.43.25

www.tourisme-pesmes.fr

www.jardinsgourmands.fr



Carte & Menus
du moment



Notre restaurant est ouvert :

7 jours/7

MIDI & SOIR

Fermé le dimanche soir



Agrémentez votre apéritif ...

Le panier friture «Apéro» 2 pers.
18,00 €

La Planche «Apéro» 2 pers.
Jambons cru et blanc du Haut-Doubs, chorizo Charolais, Morteau, Comté et Morbier **18,00 €**

Les entrées :

Rillettes de carpe aux fines herbes, pomme granny Smith et curry, toast de pain de l'Echo des blés de Cléry	15,80 €
Terrine de cerf aux noisettes, sa salade croquante de fenouil et ses pickles « Maison »	16,80 €
Œuf poché, sauce Epoisses, son croustillant de chorizo Comtois	9,50 €
Salade fromagère Toasts de Comté, bleu de Gex et Morbier gratinés, sur lit de salade mixte	15,30 €
Coque briochée aux escargots à la crème d'ail, saucisse de Morteau et champignons de Paris frais	16,50 €

Les plats garnis :

Friture du moment accompagnée de frites et salade (demandez nos variétés)	17,00 €
Filet de sandre poêlé, crème homardine, son risotto aux petits légumes et au Comté « Grande Réserve »	18,00 €
Pot-au-feu des « Jardins Gourmands » (filets de sandre, ombre chevalier, perche et joues de sandre)	22,00 €
Filet de canette aux griottes de Fougerolles	20,50 €
Pavé de bœuf Charolais poêlé, beurre de chorizo Comtois	21,80 €
Paleron de veau confit, jus aux oignons confits	18,90 €

Le Boisé de Charcenne au four

Accompagné de pommes grenailles, jambon cru du Haut-Doubs et salade (minimum d'attente 30 mn)
19,00 €

Le Burger Comtois

Pain rustique, sauce barbecue, effiloché de bœuf Charolais, tomate, oignon rouge, Morbier et salade
Servi avec frites
19,00 €

Pour vos repas de famille, associations, clubs...
Notre grande salle à banquets est à votre disposition
Nous pouvons également vous proposer des REPAS DANSANTS
Renseignez-vous


Menu « Découverte Comtoise » à 34,00 €

Boissons non comprises

Rillettes de carpe aux fines herbes, pomme verte et curry
ou Terrine de cerf aux noisettes, salade croquante de fenouil
ou Suggestion du jour

Filet de canette aux griottes de Fougerolles
ou Paleron de veau confit, jus aux oignons confits
ou Filet de sandre poêlé, crème homardine
Garniture du moment

Assiette de 3 fromages Régionaux
ou Fromage blanc de chez Mauron
ou Dessert à choisir :
Coupe arrosée ou 3 boules de glace ou Mousse chocolat/praliné ou tarte du moment ou crème brûlée à la mandarine ou œuf à la neige ou flan au Macvin

 Ce logo indique les plats mettant en valeur les produits de notre Région

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande

Menu « Retour de pêche » à 23,00 €


Boissons non comprises

Suggestion du jour

Petite friture du moment et pommes natures

Duo de fromages ou fromage blanc ou 2 boules de glace ou dessert du jour

Menu enfant à 9,50 €

 Saucisse de Morteau
ou jambon blanc du Haut-Doubs
Servi avec frites
Boule de glace
Petite grenadine (10 cl)

Hébergements touristiques

- ◆ Mobil Home
- ◆ Studio
- ◆ Appartement

Réservez en ligne !
www.jardinsgourmands.fr

LES FORMULES DU MIDI

Menu du jour à 17,00 €

Boissons non comprises

Entrée du jour

Plat du jour

Dessert du jour

du lundi au vendredi
le midi jusqu'à 13h30
(hors week-end & jours fériés)

Formule express à 15,00 €

Boissons non comprises

Entrée & Plat

Ou

Plat & Dessert

Plat du jour à 12,00 €
(avec sa garniture)
Boissons non comprises