



LA TABLE DE GUSTAVE  
HÔTEL \*\*\* & RESTAURANT

**Les Entrées du Moment** **8.00 €**

Salade Comtoise (*jambon et comté*)

Salade de La Loue (*truite fumée et légumes marinés*)

Salade Fraîcheur (*tomates d'antan, jambon cru, melon et mozzarella*)

Terrine de Truite Rose de Bonnevaux

Ravioles du Dauphiné au Comté

Croûte Forestière

**Entrée + Plat + Dessert**

**28.00 €**

**Les Plats du Moment** **16.00 €**

Truite de Bonnevaux (*beurre, amandes ou noisettes*) \*

Ballotine de Volaille au Comté et à la Montbéliard \*

Lapin au Vin Jaune et Trompettes \*

\*Garniture : légumes de saison et rösti de pommes de terre

Jambon Chaud de la Haute Loue (*comté ou forestier*) \*\*

Assiette Franc Comtoise (*cancoillotte, saucisses de marteau et ornaise*) \*\*

Faux Filet Comtois (*nature, comté ou forestier*) \*\*

\*\*Garniture : salade verte et pommes de terre sautées ou frites

Les Entrées déclinées en format plat

**Entrée + Plat**

**22.00 €**

**Les Desserts du Moment** **7.00 €**

Crème Brulée à la Vanille de Madagascar

Vacherin Traditionnel Glacé

Carpaccio d'Ananas, Crumble aux quatre Epices et sorbet Citron

Café ou Thé Gourmand

Millefeuille Glacé à la Vanille et Griottines de Fougerolles

Coupe Framboisines (*glace chocolat blanc, sorbet framboise et framboisines*)

Coupe Bourguignonne (*glace vanille, sorbet cassis, crumble et cassis à l'eau de vie*)

**Plat + Dessert**

**21.00 €**

**Le Menu des Petits** (*jambon frites, coupe 2 boules et sirop à l'eau*)

**7.50 €**