

Entrées



- Salade du Haut-Doubs au 2 fromages** **11€00**
(Salade, tomates, œufs, oignons, saucisse de Morteau, pommes de terre, croutons de Morbier ,comté, carottes râpées)
Plat 15€50

- Salade de truite fumée de Bonnevaux aux framboises** **11€50**
(Salade, tomates, œufs, truite fumée, crevettes, oignons, citron, carottes râpées, framboises, vinaigre de framboises, pain grillé)
Plat 16€00

- Salade de chèvre chaud de la Vallée de la Loue à la crème Balsamique** **11€00**
(Salade, tomates , oeufs, jambon cru fumé du Haut-Doubs croûtons de chèvre ,oignons, carottes râpées)
Plat 15€50

- Foie gras mi cuit maison au vin jaune.** **15€50**
Foie gras- Chutney de figues - framboises - pain grillé-
magret de canard -crème balsamique

- Croûte Forestière et morilles au vin jaune.** **11€50**
Servi dans une Boule de pain de campagne grillé
Plat : Croûte forestière - Salade 18€

- Croûte aux Morilles au vin jaune** **18€00**
Servi dans une Boule de pain de campagne grillé
Plat: Croûte aux morilles - salade 23€50

Les Viandes - Poissons

Pièce de boeuf

- Pièce de boeuf charolais sauce comté 18€50
- Pièce de boeuf charolais sauce vin jaune 19€00
- Pièce de boeuf charolais sauce forestière et morilles 19€00
- Pièce de boeuf charolais sauce Morilles au vin jaune 23€50

Suprême de poulet

- Suprême de poulet sauce comté 16€50
- Suprême de poulet sauce vin jaune 17€00
- Suprême de poulet sauce forestière et morilles 17€00
- Suprême de poulet sauce Morilles au vin jaune 21€50

Truite de Bonnevaux le Prieuré

- Filet de truite sauce vin jaune 17€50
- Filet de truite sauce morilles au vin jaune 22€50

Filet de truite de Bonnevaux le Prieuré

ACCOMPAGNEMENT

Frites maison - salade

ou

Gratin dauphinois - légumes de saison

Nos Ravioles

- Ravioles du Dauphiné a la truite fumée aux morilles 20€00
Ravioles - truite fumée - sauce morilles au vin jaune -
- Ravioles du Dauphiné au Jambon cru du Haut-Doubs sauce aux morilles 19€00
Ravioles -jambon cru du Haut-Doubs - sauce vin jaune -

Menu Terroir Comtois

Menu 29€00

Entrée

Salade de truite fumée aux framboises fraiche

ou

Croûte Forestière et morilles au vin jaune

Plat

Suprême de poulet sauce comté

Frites maison - salade

ou

-Filet de truite sauce vin jaune

Légumes de saison - gratin de pommes de terre

Dessert

Crème brulée au Macvin du Jura

ou

Forêt-noire glacée au Kirsch aux Griottines de Fougerolles

Sauce morilles supplément 4€00



Menu enfant

10€00

Jambon du Haut-Doubs

Frites maison

Salade

Glace 2 boules

Boisson au choix

(jus de fruits ou diabolo)

Nos Spécialités Franc-Comtoise

(Assiette Repas)

- Suprême de poulet comtois gratinée au comté au vin jaune** **18€50**
Suprême de poulet- saucisse de Morteau- sauce vin jaune- comté
Accompagnement: frites maison- Salade verte
- La "boîte chaude" Mont D'or** **20€00**
(Salade, pommes de terre, jambon à l'os, saucisse de Morteau,
Jambon cru fumé du Haut-Doubs)
Minimun 2 personnes
- La "boîte chaude" Mont D'or aux morilles** **23€00**
(Salade, pommes de terre, jambon à l'os, saucisse de Morteau,
Jambon cru fumé du Haut-Doubs)
Minimun 2 personnes
- La "boîte chaude" Edel de Cléron au Savagnin** **20€00**
(Salade, pommes de terre, jambon à l'os, saucisse de Morteau,
Jambon cru fumé du Haut-Doubs)
- L'Assiette Comtoise façon "Le P'tit Comtois "** **19€00**
(Salade, saucisse de Morteau,jambon à l'os,jambon cru du HautDoubs
Comté,Morbier cancoillotte, pommes de terre, croûte forestière)
- La "boîte chaude" Clarine comtoise aux Morilles et vin jaune** **24€00**
(Salade, pommes de terre, jambon à l'os , Saucisse de Morteau,
jambon cru fumé du Haut-Doubs- Morilles)
- Le Gratinée comtois de la Vallée au Mont D'or** **19€00**
(Pommes de terre , oignons, crème , vin jaune, lardons ,
Comté rapé, saucisse de Morteau - salade)
- Le Gratinée Comtois de la Vallée au Morbier et vin jaune** **19€00**
(Pommes de terre , oignons, crème , vin jaune, lardons ,
Comté rapé, saucisse de Morteau - salade)

Nos Burgers rustique comtois

-Burger comtois rustique au comté 16€00

(Steak haché Bouchère 150G, sauce burger maison ,Pain artisanal,Saucisse de Morteau, Comté, salade, tomates, oignons caramélisés)

-Burger comtois au morbier 15€50

(Steak haché Bouchère 150G, sauce burger maison ,Pain artisanal,Saucisse de Morteau, Morbier, salade, tomates, oignons caramélisés)

-Burger comtois rustique au Mont d'or 16€00

(Steak haché Bouchère 150G, sauce burger maison ,Pain artisanal,Saucisse de Morteau, Mont d'or , salade, tomates, oignons caramélisés)

-Burger comtois rustique au cheedar 15€50

(Steak haché Bouchère 150G, sauce burger maison ,Pain artisanal,Saucisse de Morteau, Cheddar , salade, tomates, oignons caramélisés)

-Burger comtois rustique à la Raclette comtoise 15€50

(Steak haché Bouchère 150G, sauce burger maison ,Pain artisanal,Saucisse de Morteau, Raclette, salade, tomates, oignons caramélisés)

-Burger Rossini au foie gras maison Mi-cuit au vin jaune 20€00

(Steak haché Bouchère 150G, sauce burger maison ,Pain artisanal, Foie gras maison, Magret canard, salade, tomates, oignons caramélisés)

-Burger comtois végétarien au Morbier 16€00

Steak végétal ,sauce burger maison ,Pain artisanal, morbier
Salade, tomates, oignons caramélisés)

Accompagnement : Frites maison - Salade verte