

LA CARTE

Nos entrées

<i>Croûte aux Morilles et champignons à la crème</i>	17.50 €
<i>La croûte avec juste des morilles à la crème</i>	21.50 €
<i>Douze escargots de Bourgogne au beurre persillé</i>	15.00 €
<i>Six escargots de Bourgogne au beurre persillé</i>	10.50 €
<i>Risotto de pépinettes, julienne de légumes et queues d'écrevisses</i>	16.00 €
<i>Terrine de chevreuil aux airelles **</i>	12.50 €
<i>Médailillon de saumon farci aux petits légumes, mayonnaise aux herbes</i>	16.50 €
<i>Velouté de légumes du moment, espuma au Mont d'or</i>	12.50 €
<i>Salade d'Automne aux noix, pommes, raisins secs, tomme de brebis</i>	16.00 €
<i>Et jambon cru</i>	
<i>Salade francomtoise au comté, noix, croûtons et jambon cru</i>	16.00 €
<i>Médailillon de foie gras au magret fumé et sa petite salade</i>	20.00 €
<i>Mousseline de poisson sauce créme au savagnin</i>	16.00 €

Les poissons Frais

(Travaillant uniquement des poissons frais il est possible qu'un plat ne soit pas disponible)

Les truites étant pêchées à la demande, compter une attente de 25 min pour la préparation et la cuisson

<i>Truite entière bardée de jambon cru à la crème de fumé</i>	20.50 €
<i>beurre meunière</i>	16.50 €
<i>au vin jaune</i>	22.50 €
<i>aux amandes ou noisettes</i>	18.50 €
<i>au comté</i>	19.50 €
<i>à la crème de Pontarlier</i>	20.50 €
<i>Poisson du jour</i>	16.50 €
<i>Tagliatelles aux noix de St Jacques rôties, crème de whisky</i>	25.50 €

Nos viandes (origine France)

<i>Le suprême de poulet au morilles et vin jaune</i>	25.50 €
<i>La cuisse de poulet de Bresse aux morilles et vin jaune</i>	24.50 €
<i>Gibier du moment selon la chasse</i>	22.50 €
<i>Saucisse de Morteau à la cancoillotte et salade verte</i>	16.00 €
<i>Suprême de poulet au comté</i>	18.00 €
<i>Agrolottis* aux cèpes et mozzarella, crème aux champignons des bois (Végé)</i>	16.50 €

Fromage

<i>Plateau de fromages affinés de la région</i>	8.00 €
<i>Fromage blanc nature</i>	4.00 €
<i>Fromage blanc crème ou coulis de fruits framboise</i>	5.00 €



Nous vous proposons une cuisine « Fait Maison » élaborée à base de produits brut

Merci de nous indiquer vos allergies afin que l'on puisse adapter votre menu

Liste des allergènes contenus dans les plats sur demande

****Produit non fait maison**

MENU DU MARCHE

28€00

*Terrine de chevreuil aux airelles
et sa petite salade*

Ou

*Salade d'automne aux noix, pommes, raisins secs
dés de tomme de brebis et jambon cru*

Ou

Velouté de légumes de saison et son espuma au Mont d'or

Poisson du jour selon arrivage

Ou

*Agnolottis aux cèpes et mozzarella
Crème aux champignons des bois*

Ou

*Saucisse de Morteau,
Pommes de terre à la cancoillotte et salade verte*

L'assiette de nos fromages de la Région

Ou

Fromage blanc

Ou

Dessert du jour

MENU DU TERROIR

49€80

Mise en Bouche

Croûte aux Morilles et champignons à la crème

Ou

Médailлон de foie gras au magret fumé

Et sa petite salade

Ou

Mousseline de poisson

Sauce crémée au savagnin

Le gibier du moment selon la chasse

Ou

Tagliatelles aux noix de St Jacques rôties

Crème au whisky

Ou

La cuisse OU le suprême de poulet

au vin jaune et morilles

La sélection de nos fromages affinés de la Région

Ou

Fromage blanc nature, crème ou coulis de Framboise

Carte des desserts

MENU DU PECHEUR

38.80€

***Risotto de pépinettes, julienne de légumes
et queues d'écrevisses***

Ou

Médailлон de saumon farci aux petits légumes

Mayonnaise aux herbes

Petite salade, vinaigrette aux agrumes

Poisson du jour selon arrivage

Ou

Truite de nos viviers au choix

(Meunière, amandes, noisettes, Pontarlier ou comté)

Et sa garniture du moment

La sélection de nos fromages affinés de la Région

Ou

Fromage blanc nature, crème ou coulis de Framboise

Carte des desserts