

Les
20 **Clochettes** 18
D U R I S O U X

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture
pour créer du bonheur »

Théodore Zeldin

Tous nos plats sont faits maison
et sont préparés sur commande.

James et son équipe s'activent en cuisine
afin de régaler vos papilles alors prenez votre temps...

L'attente, c'est la permission gratuite
de profiter de l'instant présent...

Amélie & James



English spoken

Toutes nos viandes bovines, porcines, ovines et volailles proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France.

L'information sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos produits est disponible sur demande.

HIVER 2024

A LA CARTE

proposé soir et weekend

ENTRÉES **B**ouchée à la reine aux morilles, escargots et saucisse de Morteau, sauce vin jaune, huile de truffe blanche 11.50€

Assiette de truite fumée de la pisciculture de Morez et gravlax de truite maison, "prawn cocktail" aux crevettes et aux écrevisses, sauce Marie Rose 11.00€

Croustillants de "Petit romois", granola aux graines à l'ancienne, orange, grenade, cœurs d'endives grillés 9.50€

PLATS CHAUDS **M**agret de canard poêlé aux épices de Noël et médaillon de cuisse confite, fondants de pomme de terre et patate douce, jus de myrtilles et vin rouge du Jura, légumes rôtis 22.50€

Hachis parmentier aux queues de langouste, noix de St Jacques et truite fumée de la pisciculture de Morez, sauce Nantua aux écrevisses, pomme de terre duchesse au safran et aux herbes, légumes d'hiver 20.50€

Strudel aux poireaux, châtaignes et raclette fumée, pickles de chanterelles et cranberries, purée d'oignons caramélisés au thym et à l'ail noir, pomme de terre 3 façons, légumes de saison, sauce au vin d'Arbois et moutarde de Meaux 18.50€

Faux filet de chez Gresard (environ 220 gr), salade verte, pommes de terre vapeur *ou* frites

- nature 26.00€

- beurre à l'ail et aux herbes 28.00€

- Raclette fumée et jambon cru de montagne 28.00€

- sauce aux morilles et au vin jaune 30.50€

SPÉCIALITÉS du HAUT-DOUBS

proposés tous les jours midi et soir

	ENTREE	PLAT CHAUD
C roûte aux champignons (pleurotes, cèpes, girolles, grisets, shiitakes, champignons noirs), salade verte	8.50€	16.50€
C roûte aux champignons des « Clochettes » (pleurotes, cèpes, girolles, grisets, shiitakes, champignons noirs), jambon cru, œuf poché, salade verte	10.50€	19.00€
C roûte aux morilles et au vin jaune, salade verte	13.50€	24.00€
M orbiflette, salade verte	-	16.00€
R aclette, pommes de terre, charcuterie locale, cornichons,	-	20.00€
F ondue comtoise, salade verte	-	16.00€
F ondue comtoise, salade verte, cornichons, charcuterie locale	-	21.50€

Afin d'éviter le gaspillage, merci de nous préciser si vous ne souhaitez pas de salade

MENU TERROIR – 27,50€

proposé tous les jours midi et soir

ENTRÉE Blinis de truite fumée et caviar de truite de la pisciculture de Morez, beignets de perche et joue de sandre, salade verte, sauce gribiche

PLAT CHAUD Croûte aux champignons des « Clochettes » (pleurotes, cèpes, girolles, grisets, shiitakes, champignons noirs), jambon cru, œuf poché

DESSERT Tarte aux myrtilles, sorbet de clémentine, compote de rhubarbe et airelle sauvage au vin chaud

MENU ENFANT – 10,50€

proposé tous les jours midi et soir

PLAT CHAUD Beignets de filets de perche
ou saucisse de Morteau
ou steak haché

avec frites **ou** pommes de terre nouvelles rôties

Et avec salade **ou** légumes d'automne

DESSERT Une boule de glace au choix

HIVER 2024

FROMAGE

Duo comté / morbier bio de Chapelle des Bois 4.50€

Assiette de 5 fromages locaux 9.50€

DESSERTS

proposés soir et weekend

Café gourmand : se renseigner pour sa composition 10.50€
café, café allongé, thé ou infusion compris

Crème brûlée au vin jaune du domaine Villet, biscuits de Noël,
glace au miel du montagne 9.00€

Bûchette de Noël au chocolat noir, fève de tonka et beurre de
cacahuètes, crème patissière à la vanille et au lait concentré,
boules de neige pralinées et chocolat blanc cristallisé 9.00€

Poire rôtie aux épices de Noël, crumble aux châtaignes, noix
de pécan et cranberries, sauce caramel beurre salé, glace au
pain d'épice 9.00€

Colonel des Clochettes : 2 boules de sorbet myrtille, eau de vie
de « plosses » (prunelle sauvage) 7.50€

Colonel Jurassien : 2 boules de glace artisanale au foin de chez
Plaisirs Fromajura, Marc du Jura 7.50€

Coupe de glaces 2 parfums au choix : 5.00€

GLACE : vanille, chocolat, noisette, pistache, Macvin, café,
caramel beurre salé, miel du Jura, bourgeons de sapin

SORBET : fraise, framboise, myrtille, citron, poire

Toute l'équipe
vous souhaite un bon appétit !!