



Les entrées

Le Foie gras frais :

- ☞ Mi cuit en gelée de mangue épicée
Et sa petite baguette aux fruits secs 15.70
- ☞ Chaud poêlé au vinaigre d'Absinthe
Cake moelleux de butternut aux Griottines 19.70
Servi avec son verre de macvin rouge 22.80

Le fumé du Jura :

- ☞ Assiette de jambon cru fumé et
Terrine de foies de volaille maison 9.90
- ☞ Nem de Langue fumée au Comté,
Petite salade à l'huile de noix 10.80

La Mer et Les rivières :

- ☞ Tartare de truite fumée maison assaisonné à notre façon
Sur un sablé au Comté 13.60
- ☞ Petits filets de Truites blancs, coulis d'écrevisses
au Savagnin 14.70
- ☞ Cassolette d'Ecrevisses aux Morilles et Savagnin 15.50
- ☞ Noix de Saint Jacques poêlées au lard paysan
Velouté de panais à l'huile de noisette 18.60

Les champignons :

- ☞ En Croûte avec des Morilles à la crème 13.90
- ☞ En croûte Que des Morilles à la crème 21.20

Les fromages :

- ☞ Petite salade de Chèvre chaud de la ferme de Rotsy 10.30



Les Plats

Filets de Perche meunière et pommes frites	16.20
☪ Grosse Truite du Moulin de Pierre au Savagnin	18.40
☪ Aioli de Cabillaud mi-salé et ses légumes frais	18.40
☪ Risotto de Saint Jacques rôties, au Safran et vieux Comté	19.30

☪ Escalope de veau Franc comtoise	17.50
☪ Filet de Cannelle rôti, Poire pochée au Trousseau	17.80
☪ Entrecôte avec sa poêlée de champignons à la crème	19.90
☪ Filet de Bœuf poêlé beurre vigneron	21.70
☪ Tournedos aux Morilles	30.40

Desserts à commander en début de repas :

☪ Assiette gourmande	9.30
☪ Moelleux au Chocolat crème anglaise	9.30
☪ Petit entremet à la banane, caramel de Morilles, glace aux noix	9.80



Les suggestions du moment et les gibiers

Tartare de bœuf Charolais « au couteau » à notre façon Et ses pommes frites	18.00
☞ Dos de Cabillaud Rôti, magret de canard fumés maison Et écrasée de topinambours	21.80
☞ Filet de Fera frais du lac Léman et ses Girolles persillées	21.90
☞ Entrecôte poêlée aux Girolles fraîches persillés	23.00
☞ Cocotte de coq aux morilles et Vin Jaune	28.50
☞ « T-bone » de veau et sa crème de girolles au Vin Jaune	29.00
☞ Civet de cerf aux trompettes	16.80
☞ Parmentier d'épaule de sanglier confite, aux marrons Réduction d'une sauce Poivrade	18.50
☞ Pavé de Biche cuit à basse température en croute de cèpes Et cèpes persillés, sauce grand veneur	20.30

Nos fromages affinés

☞ Assiette de fromages comtois	5.70
☞ Fromage blanc de campagne salé ou sucré	6.70
☞ Plateau de fromages	8.80



☰ Menu tradition à 36.90 euros

Escargots Comtois émulsion crémeuse ail persil,
Gâteau à la Morteau et Comté

Ou

Tartare de truite fumée maison assaisonné à notre façon
Sur un sablé au Comté

Ou

Marbré de foie gras de canard, magret fumé
Et son confit d'échalote au vinaigre de figue

Cassolette d'Ecrevisses au Vin Jaune et Morilles

Ou

Parmentier d'épaule de sanglier confite, aux marrons
Réduction d'une sauce Poivrade

Ou

Escalope de veau Franc Comtoise

Assiette d'affinés Comtois

Carte des desserts

Menu logis terroir à 26.10 euros

Buffet de hors d'œuvre

Ou

Baba de Mont d'or à la Morteau et
Son coulis au Vin Jaune

Civet de cerf aux trompettes

Ou

Faux filet poêlé, et Champignons à la crème

Ou

Petits filets de Truites blancs, coulis d'écrevisses
au Savagnin

Assiette d'affinés comtois

Carte des desserts



☞ Menu saveur à 51.40 euros

La mise en bouche du moment selon
L'inspiration du chef

Noix de Saint Jacques poêlées au lard paysan
Velouté de panais à l'huile de noisette
Ou
Mi cuit de foie gras de canard en gelée de mangue épicée
Et sa petite baguette aux fruits secs

Dos de Cabillaud Rôti, magret de canard fumés maison
Et écrasée de topinambours
Ou
« T-bone » de veau et sa crème de girolles au vin jaune
Ou
Un gibier au choix dans les suggestions du moment

Assiette d'affinés comtois

Assiette des trois desserts gourmands
Ou
Choix dans la carte des desserts



Le menu du jour à 19.50 euros

Tous les jours au déjeuner et au dîner sauf week-end et jours fériés

Buffet de hors d'œuvre

Ou

Terrine de foie de volaille maison et ses condiments

Cocotte de mîtonnée de joue de porc

Petits raisins aux Macvin

Ou

Plat du jour

Tarte aux fruits

Ou

Dessert du jour

Le menu des enfants

13.20 euros

Buffet de hors d'œuvre

Escalope de volaille

À la crème avec des frites

Vacherin maison Vanille -Fraise

Ou à votre choix

1 plat à la carte en 1/2 portion 1/2 tarif.



Nos desserts maison

Pour le menu à 26.10 €

☞ Tarte aux fruits	4.70
☞ Coupe de glace	5.70
☞ Palette des trois sorbets maison	6.70
☞ Terrine glacée au chocolat Blanc et Noir	6.70
☞ Salade de fruits frais et son sorbet maison	6.70
☞ Soufflé glacé au macvin	6.70

Pour le menu à 36.90 €

☞ Crème brûlée Aux graines des aborigènes (acacia)	8.20
☞ Café gourmand (1 café et trois petits desserts)	7.70
☞ Le « chocolat-noisette », caramel mou à la vanille, Et son sorbet au lait	8.80
☞ Blinis au chocolat et son tartare de poires aux quatre Epices, glace maison au caramel beurre salé	8.80

Pour le menu à 51.40 €

☞ Baba maison au rhum arrangé, Sorbet Pina Colada et ananas confit	9.00
☞ Moelleux au chocolat, crème anglaise	9.30
☞ Coque croquante chocolat, crémeux au « Dulcey » Cœur à la Mangue	9.30
☞ Assiette gourmande	9.30
☞ Pomme d'une nuit farcie aux morilles, caramel et glace aux Noix	9.80

Nos coupes glacées maison

☞ Coupe tutti frutti (salade de fruits, 2 boules de sorbet et meringue)	7.20
☞ Coupe des îles (Ananas frais, glace rhum raisin, sorbet fruits de la passion, chantilly)	8.20
☞ Coupe du Bois Dormant (Griottines, glace vanille, glace absinthe, chantilly)	9.30