



Les entrées

Le Foie gras frais :

- | | |
|--|----------------|
| ☞ Mi cuit en gelée de mangue épicée
Et sa petite baguette aux fruits secs | 15.70 |
| ☞ Chaud aux girolles fraîches persillées
Servi avec son verre de macvin rouge | 20.70
23.80 |

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 :

- | | |
|---|-------|
| ☞ Rouleau de truite fumée maison aux légumes croquant
Sablé au Comté, crème acidulé au citron vert | 13.60 |
| ☞ Petits filets de Truites blancs, crème de Savagnin | 14.70 |
| ☞ Cassolette d'Ecrevisses aux Morilles et Savagnin | 15.50 |
| ☞ Noix de Saint Jacques poêlées, tartare de tomates
Aux olives noires, chiffonnade de jambon cru italien | 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 maison	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, Abricots poêlés à la bière Et miel du jura	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

☞ Asperges fraîches à la vapeur, vinaigrette du chef	13.20
☞ Carpaccio de Melon au sirupeux de bourgeons de Sapin Et Jambon San Daniele	13.50
☞ Cassolette de Girolles fraîches persillées	13.80
☞ Tartare de bœuf Charolais « au couteau » à notre façon Et ses pommes frites maison	18.00
☞ Dos de Cabillaud Rôti et sa marinière de légumes au basilic, Huile d'olive vierge	21.20
☞ Filet de Fera frais du lac Léman et ses Girolles persillées	21.90
☞ Entrecôte poêlée aux Girolles fraîches persillés	23.00
☞ Cocotte de Ris de veau poêlé Et son risotto Arborio aux Asperges fraîches	27.30
☞ Cocotte de coq aux morilles et Vin jaune	28.50
☞ « T-bone » de veau et sa crème de girolles au Vin jaune	29.00

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

Rouleau de truite fumée maison aux légumes croquant
Sablé au Comté, crème acidulé au citron vert

Ou

Marbré de foie gras de canard, magret fumé
Et sa Compotée de poire au Trousseau et badiane

Cassolette d'Ecrevisses au Vin Jaune et Morilles

Ou

Pavé de selle d'Agneau en croûte d'herbes,
Jus au Thym frais

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

Petite Charlotte de Chèvre frais au petit pois et Morteau
Jambon cru fumé du Haut Doubs

Canon de Volaille fermière farci au comté et à la Morteau
Jus corsé au Trousseau

Ou

Faux filet poêlé, et Champignons à la crème

Ou

Petits filets de Truites blancs, crème de 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, tartare de tomates
Au olives noir, chiffonnade de jambon cru italien

Ou

Mi cuit de foie gras de canard en gelée de mangue épicée
Et sa petite baguette aux fruits secs

Dos de Cabillaud Rôti et sa marinière de légumes au basilic
Et huile d'olive vierge

Ou

« T-bone » de veau et sa crème de girolles au Vin Jaune

Ou

Cocotte de Ris de Veau poêlé
Et son risotto Arborio aux Asperges fraîches

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 de 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 à la vanille Bourbon	7.70
☞ Café gourmand (1 café et trois petits desserts)	7.70
☞ Meringue fourrée à la crème fraîche, Kiwí et fruits du moment	8.20
☞ Feuilletine de fraises façon macaron et son coulis	8.80
☞ Le financier aux framboises, crème onctueuse au chocolat blanc Senteurs de citron vert et fève de tonka	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
☞ Barre chocolat noisette caramel, et son sorbet au lait	9.30
☞ Assiette gourmande	9.30
☞ Petit entremet à la banane, Caramel de morilles, 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