

Les entrées

- ☰ *Le Foie gras frais mi- cuit poché au naturel, compotée de pêche au vin rosé du Jura*

Petit pain à l'épeautre 17.70 €
- ☰ *Foie gras chaud poêlé aux giroles fraîches persillés* 22.80 €
- ☰ *Assiette de jambon cru fumé et terrine de foies de volaille maison* 10.20 €
- ☰ *Nem de langue fumée au comté, petite salade à l'huile de noix* 11.20 €
- ☰ *Tartare de truite fumée maison assaisonné à notre façon*


Sur un sablé au Comté 14.50 €
- ☰ *Petits filets de Truites blancs, coulis d'écrevisses au Savagnin* 14.90 €
- ☰ *Cassolette d'écrevisses aux morilles et savagnin* 17.80 €
- ☰ *La croûte avec des morilles à la crème* 13.90 €
- ☰ *La croûte que des morilles à la crème* 21.50 €
- ☰ *La tartelette sablée noisette aux noix de saint jacques et giroles fraîches persillées*

Vinaigrette de pays 21.00 €

Petite salade de chèvre chaud de la ferme de Rotsy au miel de sapin

Et tomates confites à notre façon 11.80 €

Les Plats



<i>Filets de Perche meunière et pommes frites</i>	16.90 €
☞ <i>Grosse Truite du moulin de pierre au savagnin</i>	19.30 €
☞ <i>Aïoli de cabillaud mi salée et ses légumes frais</i>	19.20 €
☞ <i>Risotto de Saint Jacques rôties, au safran et vieux comté</i>	20.90 €
☞ <i>Escalope de veau Franc comtoise</i>	17.90 €
☞ <i>Le magret de canard aux abricots frais rôtis au miel d'acacia</i>	20.50 €
☞ <i>Entrecôte avec sa poêlée de champignons à la crème</i>	20.30 €
☞ <i>Filet de bœuf poêlé, beurre vigneron</i>	22.70 €
☞ <i>Tournedos aux morilles</i>	31.20 €

Les suggestions de l'été

- ☞ *Les queues de gambas en persillade à notre façon aux senteurs de Pontarlier* 18.50 €

Tagliatelles fraîches
- ☞ *Le carpaccio de melon assaisonné avec un caramel aux griottes et bière du Jura*

Effilochée de jambon serrano 13.80 €

Tartare de bœuf Charolais « au couteau » à notre façon, pommes frites 18.60 €
- ☞ *Ris d'agneau juste saisi aux cèpes frais et risotto au comté* 21.00 €

La cassolette de giroles persillées 16.50 €
- ☞ *La burrata fraîche aux légumes grillés et confits à l'huile d'olive et basilic*

Tuile au vieux comté 14.50 €
- ☞ *Le filet de féra juste saisi aux cèpes frais persillée* 19.80 €
- ☞ *Pavé de selle d'agneau aux giroles fraîches persillées* 22.00 €

Nos fromages affinés

- ☞ *Assiette de fromages comtois* 5.90 €
- ☞ *Fromage blanc de campagne salé ou sucré* 6.70 €
- ☞ *Plateau de fromages* 8.80 €



Nos desserts maison



Pour le menu Logis du Terroir

☞ Coupe de glace	5.70 €
☞ Croustillant de sorbets maison aux fruits	7.20 €
☞ Tarte aux fruits	5.50 €
☞ Oreillons d'abricots pochés au romarin sur un sablé à la noisette, Glace au caramel beurre salé	7.30 €
☞ Salade de fruits frais et son sorbet maison	7.00 €
☞ Soufflé glacé au Vert Sapin, coulis de griottes	7.20 €

Pour le menu Tradition

☞ Café gourmand (1 café et trois petits desserts)	7.70 €
☞ Crème brûlée à la menthe glaciale, tuile aux amandes	8.80 €
☞ Pêche rôtie aux fines épices, sorbet au lait d'amande	8.80 €
☞ Le bouchon maison au rhum, confiture de vieux garçon Chantilly maison	8.50 €

Pour le menu Saveur

☞ Moelleux au chocolat, crème anglaise	9.30 €
☞ Le Financier à la pistache, crème diplomate, framboises fraîches Et sorbet fruit de la passion	9.50 €
☞ Millefeuille caramélisé aux fraises fraîches et sa crème glacée A la vanille Bourbon	9.50 €
☞ 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 €