











Les Entrées



 Foie gras frais mi- cuit poché au naturel, Petit pain aux céréales, Confiture de tomates vertes de notre jardin	17.70 €
 Foie gras chaud poêlé aux cèpes 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 €
 Petits filets de truite blanche, coulis d'écrevisses au Savagnin	14.90 €
 Cassolette d'écrevisses et sot l'y laisse de volaille Aux morilles et savagnin	17.80 €
 Croûte Avec des morilles à la crème	14.20 €
 Croûte Que des morilles à la crème	21.50 €
 Noix de Saint-Jacques poêlées, beurre de clémentines et chou chinois Juste saisie	21.00 €
 Petite salade de chèvre chaud de la ferme de Rotsy au miel de sapin, Tomates confites à notre façon	12.00€



*Ce logo en face de chaque plat vous garantit que les plats « fait maison »
sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*

Les Plats



Filets de perche meunière et pommes frites	18.00 €
☞ Grosse truite du Moulin de pierre au savagnin	20.50 €
☞ Aïoli de cabillaud mi salé et ses légumes frais	19.20 €
☞ Risotto de Saint-Jacques rôties, crème de safran, Copeaux de vieux comté	20.90 €
☞ Escalope de veau Franc-comtoise	17.90 €
☞ Magret de canard, confit de Betteraves fraîches Jus corsé au Trousseau	20.50 €
☞ Entrecôte avec sa poêlée de champignons à la crème	22.30 €
☞ Filet de bœuf poêlé, beurre vigneron	22.70 €
☞ Tournedos aux morilles	31.20 €

Allergies et Régimes alimentaires :

Nous sommes à votre écoute, précisez-nous vos besoins ou vos envies.

*Notre brigade met tout en œuvre pour vous proposer
une cuisine savoureuse au rythme des saisons.*

*En salle, nous sommes là pour vous orienter dans vos choix de mets et de vins afin de
satisfaire vos attentes.*

Ceci nous demande de l'implication, ainsi nous vous remercions pour votre patience.

Les Suggestions du Moment

Et nos gibiers



☰ Cassolette de cèpes persillés	14.20 €
☰ Risotto maison aux cèpes et légumes pour les végétariens	14.30 €
☰ Queues de gambas en persillade aux senteurs de Pontarlier Anis, Tagliatelles fraîches	18.50 €
Tartare de bœuf Charolais « au couteau » à notre façon, Pommes frites	18.60 €
☰ Risotto de ris d'agneau juste saisi aux cèpes	21.50 €
☰ La cocotte de civet de cerf aux trompettes	18.00€
☰ Epoules de lièvre confites en civet à la française	22.00 €
☰ Le pavé de cerf praliné et cèpes frais, sauce grand veneur	22.50€

Les Fromages



☰ Assiette de fromages affinés comtois	5.90 €
☰ Fromage blanc de campagne salé ou sucré	6.00 €



Les Desserts Maison



Pour le menu Logis du Terroir

Coupe de glace	5.70 €
Tarte aux fruits	5.90 €
Gondole des sorbets maison	7.20 €
Salade de fruits frais et son sorbet maison	7.40 €
Truffe glacée au chocolat et à l’Absinthe	7.70 €
Soufflé glacé au Pontarlier Anis, coulis de framboises	7.90 €

Pour le menu Tradition

Tous les desserts du menu logis et en plus :

Poire rôtie au miel, noix et chocolat	8.20 €
Café ou thé très gourmand (petite crème brûlée, sorbet maison, Macaron, trianon au chocolat)	8.30 €
Baba poché au Macvin et fraises Tagada, minestrone exotique	8.50 €
Crème brûlée à la courge Butternut	8.80 €
Délice à la noisette, en trois façons	8.90 €

Pour le menu Saveur

Tous les desserts des menus logis et terroir et en plus :

Moelleux au chocolat, crème anglaise	9.30 €
Pomme d’une nuit farcie aux morilles, caramel et glace aux noix	9.30 €
Macaron maison, crémeux pistache et framboises fraîches	
Sorbet passion	10.50 €

Nos coupes glacées maison

Coupe Tutti Frutti (Salade de fruits, 2 boules de sorbet et meringue)	7.20 €
Coupe des Iles (Ananas frais, glace rhum raisin, sorbet fruit de la passion, chantilly)	8.20 €
Coupe du Bois Dormant (Griottines, glace vanille, glace absinthe, chantilly)	9.30 €

Tous nos desserts sont faits maison excepté les glaces en provenance d’un maitre artisan glacier