




## Les Entrées




 Petite salade de chèvre chaud de chez Rotsy au miel de sapin, tomates confites à notre façon	12.00€
Demi-melon et son jambon Serrano, confit de griottes maison	12.80 €
Assiette de jambon cru fumé et terrine de foies de volaille maison	10.20 €
 Burrata et ses légumes confits à l'huile d'olive pesto maison	13.50 €
Foie gras maison et tartare de magret frais et fumé, chutney de cerise au Poulsard	17.80€
Tartare de truite fumée maison aux algues, fromage blanc aux herbes fraîches et fenouil confit	12.60 €
Noix de Saint-Jacques poêlées, légumes croquants, crème de brocolis au gingembre confit	21.00 €
Cassolette d'écrevisses et sot l'y laisse de volaille aux morilles et savagnin	17.80 €
 Croûte aux morilles à la crème	21.50 €

## Les Plats



Filets de perche meunière, pommes frites	18.00 €
Grosse truite du Moulin de pierre au savagnin	20.50 €
Aïoli de cabillaud mi salé, légumes frais	19.20 €
Escalope de veau Franc-comtoise	17.90 €
Entrecôte, poêlée de champignons à la crème	22.30 €
Filet de bœuf poêlé, beurre vigneron	22.70 €
Tournedos aux morilles	31.20 €
Tartare de bœuf Charolais « au couteau » à notre façon, pommes frites	18.60 €

### Les Risottos :

Aux Noix de Saint-Jacques rôties, crème de safran, copeaux de vieux comté	20.90 €
 Végétarien aux girolles fraîches persillées et légumes	14.30 €
Aux ris d'agneau juste saisi aux girolles	21.50 €

## Menu du jour 19,80 €



Tous les jours au déjeuner et au dîner  
Sauf Week-end et jours fériés

Entrée du jour  
ou Terrine du chef  
\*\*\*

Blanquette de veau au Côtes du Jura  
ou Plat du jour  
\*\*\*

Tarte aux fruits  
ou Dessert du jour

## Menu Tradition à 38.90 €



Tartare de truite fumée maison aux algues,  
fromage blanc aux herbes fraîches et fenouil  
Ou

Foie gras maison et tartare de magret,  
chutney de cerise au Poulsard

\*\*\*

Cassolette d'écrevisses et sot l'y laisse de volaille  
au vin jaune et morilles

Ou

Escalope de veau franc-comtoise

\*\*\*

Assiette de fromages

\*\*\*

Carte des desserts

## Menu Logis Terroir à 28.90 €



Royale de chèvre frais au Miel du Bois Dormant,  
Morteau et petits pois et jambon cru de pays  
Ou

Croûte forestière à la crème fraîche

\*\*\*

Magret de canard au cassis de la maison Peureux  
Ou

Petits filets de truite blancs,  
Coulis d'écrevisses au savagnin

\*\*\*

Assiette d'affinés comtois

Ou

Carte des desserts

## Menu Bambin 13,50 €



Salade composée  
\*\*\*

Escalope de volaille à la crème  
Frites  
\*\*\*

Glace ou sorbet maison (2 boules)  
Ou Dessert du jour

Ou

**Un plat adulte en demi portion à demi-tarif**

## -----Nos Vins Blancs-----

	Millésime	Bouteille	Millésime	½ Bouteille
Arbois Chardonnay Tissot	2016	29 €	2017	17 €
Arbois Tradition "Blanc typé" Tissot	2015	34 €	2015	19 €
Arbois Savagnin Désiré Petit	2014	43 €	2013	22 €
Alsace Pinot Gris Schlumberger	2017	39 €	2016	22 €
Pacherenc du Vic-Bihl Bouscassé	2012	22 €		
Loire Menetou Salon Clément	2018	27 €		
Loire Pouilly Fumé Gitton			2017	25 €
Bourgogne Viré Clessé	2016	52 €	2015	50 cl 30 €
Bourgogne Chablis Grand Regnard	2018	65 €	2017	35 €

## -----Nos Vins Rosés-----

Côtes du Jura Rosé Benoit Badoz	2018	25 €	2018	16 €
Côtes de Provence Révaou	2018	34 €		
Côtes de Provence Cru Classé Château Galoupet	2018	42 €	2018	23 €

## -----Nos Vins Rouges-----

Arbois Poulsard Fumey Chatelain	2016	22 €		
Arbois Pupillin Ploussard Fruitère	2018	16 €	2018	16€
Côtes du Jura Pinot Noir Badoz	2017	40 €	2017	22 €
Arbois Trousseau Dugois	2016	38 €		
Côtes du Jura Trousseau Badoz			2016	19 €
Côtes du Rhône Grand Veneur	2018	26 €	2017	12 €
Rhône Croze Hermitage	2017	38 €	2017	21 €
Loire Sancerre Gitton	2014	39 €		
Beaujolais Julienas	2017	36 €		
Beaujolais Moulin à Vent	2016	48 €	2016	26 €
Bourgogne Beaune	2016	47 €		
Bourgogne Gevrey Chambertin	2013	85 €		
St Emilion "Chapelle de la Trinité"	2017	34 €	2017	19 €
Haut Médoc "Hauts Lynch Moussas"	2014	59 €	2017	32 €
St Emilion Grand Cru "Délice du Prieuré"	2016	50 €		
Pessac Léognan Pique Caillou	2016	41 €		
Margaux Sirène de Giscours	2015	89 €		

## Notre Sélection de Vins au Verre

### Nos Vins Blancs

- Chardonnay du Jura 4.00 €
- « Tradition » du Jura 6.50 €
- Viognier du Rhône 5.50 €
- Pinot Gris d'Alsace 6.50 €
- Arbois « Vin Jaune » 7.50 €
- Côtes du Jura « Vin de Paille » 8.00 €

### Nos Vins Rouges

- Poulsard du Jura 4.00 €
- Bordeaux Côtes de Blaye 5.00 €
- Sud Ouest Fitou « Château Lagrange » 5.50 €
- Moulin à Vent Beaujolais 8.50 €

### Notre Vin Rosé au verre

- Côte de Provence rosé 4.00 €

### Nos Vins Rosés du Moment

- Domaine Badoz du Jura 25.0 €
- Domaine de Revaou 2018 33.5 €
- Château Galoupet, Cu Classé 2018 42.0 €
- ½ Château Galoupet, Cru Classé 2018 23.0 €

## Les Desserts Maison

Tarte aux fruits	5.90 €*°
Gondole des sorbets maison	7.20 €*°
Salade de fruits frais et son sorbet	7.40 €*°
Nougat glacé au miel du Bois Dormant et brisures de macaron	7.80 €*°

### \* Pour le menu Logis du Terroir

Café ou Thé très gourmand (petite crème brûlée, sorbet maison, macaron, trianon au chocolat)	8.30 € °
Fameux Baba au rhum, ananas confits au gingembre, sorbet coco	8.50 € °
Crème brûlée au Pont Anis et aux cerises	8.90 € °

### ° Pour le menu Tradition

Moelleux au chocolat, crème anglaise	9.30 €
Amandine pistache aux fraises, crémeux intense à la vanille	9.90 €

### Nos coupes glacées

Coupe Tutti Frutti (Salade de fruits, 2 sorbets maison et meringue)	7.20 €
Coupe du Verger (Pommes confites au caramel, glace noix, glace caramel beurre salé, noix caramélisées, chantilly)	8.20 €
Coupe du Bois Dormant (Framboisine, glace vanille, glace au macvin, mousse d'absinthe)	9.30 €