

Les Entrées

Salade de chèvre chaud de chez Rosty 14.50 €

Balsamique de mangue, tomates confites

Gravelax de truite de la petite montagne 14.50 €

Crémeux de tomme à l'ail des ours, chutney de courgette

Foie gras maison au naturel 18.50 €

Petit pain aux céréales, fruits du moment poêlés au poivre de Sichuan

Croûte aux morilles à la crème 21.50 €

Nage de Saint-Jacques et gambas, 22.00€

aux petits légumes façon "thai", nougatine de sésame

Foie gras chaud, 22.50€

mangue confite au vinaigre balsamique

Les Risottos

Risotto aux Noix de Saint-Jacques rôties 22.00€

Crème de safran, copeaux de vieux Comté

Risotto Végétarien

Aux girolles fraîches et légumes confits 14.30 €

Cannellonis farcis à la ricotta

Courgette et basilic 16.00 €

Les Plats

Filets de perche meunière 18.50 €

au beurre de Nozeroy

Dos de cabillaud en croute d'oignons et cacahuètes 22.00 €

Risotto Arborio et Vénééré

Filet "skreï" en aïoli aux petits légumes 23.00 €

Grosse truite du Moulin de Pierre au Vin Jaune 25.00 €

Pavé de cerf au praliné de cèpes 19.50 €

sauce grand veneur, poêlée de champignons

Tartare de boeuf Charolais "au couteau" 19.60€

Préparé à notre façon, salade et frites

Escalope de veau à la franc Comtoise 21.80€

Filet de bœuf poêlé, beurre vigeron 26.00€

Tournedos aux morilles 36.00€

Menu Tradition

39.90 €

Gravelax de truite de la petite montagne

Crèmeux de Tomme à l'ail des ours
ou

Foie gras maison au naturel

Petit pain céréales,
fruits du moment poêlés au poivre
de Sichuan

Cassolette d' écrevisses et sot l'y
laisse de volaille

Au vin jaune et morilles
ou

Demi-magret de canard,
poire rôtie au four dans un sirop
de pain d'épices et de bière

Assiette de fromages

Dessert au choix avec le rond ◦

Menu Terroir

29.90 €

Gaufre de Mont d'Or à la pomme
de terre et saucisse de Morteau,

méli-melo de salade et jambon cru
de pays

ou

Croûte forestière à la crème
fraîche et Savagnin

Civet d'épaule de cerf aux
trompettes

ou

Mosaïque de brochet aux
écrevisses,

Beurre blanc au Vin Jaune

Assiette d'affinés comtois

ou

Dessert au choix avec l'étoile *

Menu Bambin

13.50€

Assortiment de charcuteries

Petits filets de perche
avec frites ou légumes

Glaces ou sorbets maison
(2 boules) ou Dessert du jour

OU un plat adulte en demi-
portion à demi-tarif

Les Desserts

- 🍷 Salade de fruits frais et sorbet maison * ◦ 7.20 €
- 🍷 Dôme caramel, noisette et chocolat caraïbe * ◦ 7.80 €
- 🍷 Sorbets maison et ses croustillants caramélisés * ◦ 7.90 €
- 🍷 Crème brûlée au poivre noir de Tellichery et Whisky ◦ 8.90 €
- 🍷 Religieuse à notre façon (café, vanille, pomme) ◦ 8.90 €
- 🍷 Café ou thé très gourmand 9.50 €

A commander en début de repas svp :

Moelleux au chocolat, cœur praliné maison 9.30€

Gros macaron passion, framboise et fruits frais ◦ 9.00€

Et aussi Coupe de glace et sorbets maison

Pour vos allergies, nous sommes à l'écoute,
Signalez-le-nous

Nous adaptons nos propositions.

🍷 Sans gluten

🌿 Végétarien