

## 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