

## Les Entrées

**Salade de chèvre chaud de chez Rosty** 16.00 €

Balsamique de mangue, tomates confites

**Gravelax de truite de la petite montagne** 16.70 €

Crèmeux d'asperges, chutney de courgette

**Foie gras maison au naturel**

Petit pain aux céréales, fruits du moment

poêlés au poivre Sichuan

**Croûte aux morilles à la crème**

23.00 €

**Nage de Saint-Jacques et gambas,**

Aux petits légumes façon "thai",

Nougatine de sésame

**Foie gras chaud,**

Mangue confite au vinaigre balsamique

25.00 €

## Les Suggestions du Moment

**Buratta "Di Buffala"** 18.80 €

Tartine de légumes confits au pistou  
et huile d'olive vierge

**Asperges fraîches à la vapeur** 15.90 €

Vinaigrette du Bois Gourmand

**Risotto aux Noix de Saint-Jacques rôties** 24.50 €

Crème de safran, copeaux de vieux Comté

**Risotto Végétarien** 19.50 €

Aux pleurotes et asperges fraîches

**Cannellonis farcis à la ricotta** 18.00 €

Courgette et basilic

## Les Plats

**Filets de perche meunière** 21.50 €

Au beurre de Nozeroy

**Dos de cabillaud en croute d'oignons et cacahuètes** 23.50 €

Risotto Arborio et Vénéreé

**Filet "skreï" en aïoli aux petits légumes** 24.50 €

**Grosse truite du Moulin de Pierre au Vin Jaune** 27.50 €

**Tartare de boeuf Charolais "au couteau"** 21.00 €

Préparé à notre façon, salade et frites

**Escalope de veau à la franc Comtoise** 21.80 €

**Filet de bœuf poêlé, beurre vigneron** 26.00 €

**Tournedos aux morilles** 36.00 €

## Menu Tradition

43.90 €

Gravelax de truite de la petite montagne

Crèmeux d'asperges

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 Logis

32.90 €

Royale de chèvre frais au miel du Bois, Morteau et petits pois,

Tuile de Comté et jambon de pays

ou

Croûte forestière à la crème

fraîche et Savagnin

\*\*\*

Kappa de boeuf confit en meurette  
de Trousseau,

Rösti oignons et Comté

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 Au choix dans  
la carte

un plat à demi-tarif  
en demi portion  
enfant de - de 10 ans

## Les Desserts

Salade de fruits frais et sorbet maison * °	7.70 €
Dôme caramel, noisette et chocolat caraïbe * °	8.90 €
Sorbets maison et ses croustillants caramélisés * °	8.50 €
Crème brûlée au "spicy cacao" °	8.90 €
Feuillantine de fraises et son coulis maison °	9.50 €
Café ou thé très gourmand	10.00 €

A commander en début de repas svp :

Sablé épais au sel rose d'Hawaï, crèmeux litchi-griottines	10.00 €
Moelleux au chocolat maison	10.00 €
Gros macaron passion, framboises et fruits frais °	10.00 €

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

