



Les Entrées



- | | |
|---|---------|
|   Salade de brick au chèvre frais de la ferme de Röttsy,
aux tomates cerises, oignons rouges à la crème balsamique,
chorizo "Belota" | 17.80 € |
|   Croûte aux Morilles à la crème au Vin Jaune | 24.00 € |
|  Finger de foie gras au naturel, confit de butternut rôti au miel
et épices d'hiver, confit de Poulsard et petit pain aux fruits | 22.00 € |
|  Ceviche de bar, gelée yuzu et gaspacho verde | 22.00 € |
|  Soupe à l'oignon revisitée
(oignons confit gratiné au comté, bouillon et croutons de focaccia) | 17.00 € |



Allergies et Régimes alimentaires :

Nous sommes à votre écoute, précisez-nous vos **besoins**, nous saurons adapter la **composition** d'un plat.

Notre brigade s'applique pour vous proposer une **cuisine de saison** produite **ici**, avec des produits d'**ici** et d'**ailleurs**.

Veuillez nous excuser si un produit manque à la carte.

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

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



Les Poissons



- ☞ Filets de Perche meunière au beurre de Nozeroy 23.00 €
- ☞ Grosse Truite du Moulin de Pierre au Vin Jaune 28.00 €
- ☛☞ Aïoli de Gambas et Noix de Saint-Jacques aux légumes cuits vapeur 26.00 €

Les Viandes



- ☛☞ Onglet de bœuf façon "Tigre qui pleure" (+/- 220 gr) 27.50 €
Croustillant de risotto
- ☛☞ Tournedos aux Morilles 36.00 €
- ☛☞ Escalope de Veau à la franc-comtoise 22.50 €
(Avec jambon cru de pays et crème fraîche, gratinée au Morbier)
- ☞ Magret de Canard poêlée, kakis rôtis et jus réduit à la clémentine 23.50 €
et villa chambre d'amour
- ☛☞ Pavé de Selle d'Agneau cuit lentement, 27.00 €
polenta crémeuse à la truffe, vieux comté et sirupeux au coing



Les suggestions du moment



- | | |
|--|---------|
| ☞ Cappuccino de cèpes et châtaignes, chantilly à la sauge et petits croutons de focaccia à l'huile d'olive | 18.80 € |
| ☞ Tartare de bœuf "os à moelle" à notre façon, à la moutarde et raifort | 25.00 € |
| 🍷 ☞ Bouillon thaï maison, bœuf maturé au gingembre et petits légumes | 19.50 € |
| ☞ Brochette de noix de Saint-Jacques rôties, tournedos de poireaux et beurre de Granny Smith | 22.00€ |
| ☞ Civet d'épaule de Cerf maison aux trompettes | 22.00 € |
| ☞ Pavé de cerf cuit lentement, nougatine de cèpes fraîches persillée, sauce myrtilles et vin rouge du Jura | 25.00 € |

Les Risottas



- | | |
|--|---------|
| 🍷 ☞ Risotto végétarien aux cèpes persillées et légumes du moment | 22.50 € |
| 🍷 ☞ Risotto aux Noix de Saint-Jacques poêlées, sauce au Safran et copeaux de vieux comté | 24.50 € |



Menu Gourmand à 48.00 €



Ceviche de bar gelé citron yuzu et gaspacho verde

Ou

Finger de foie gras au naturel, confit de butternut rôti au miel
et épices d'hiver, confit de poulsard et petit pain aux fruits

Cassiolette d'escargots au riz de veau et pleurottes grillées,
bouillon persillé à l'absinthe

Ou

Pavé de cerf cuit lentement, nougatine de cèpes fraîches
persillée, sauce myrtilles et vin rouge du Jura

Assiette de Fromages

Desserts aux choix à la carte pour le menu Gourmand



Menu Saveurs d'Ici à 36.80 €



Pain Bun'n'Roll à la saucisse de Morteau et Mont d'or
Mousseline onctueuse de pommes de terre
aux Vin Jaune émulsionnée au beurre de Nozeroy

Ou

Pressée de Joue de porc confite au panais, figues en gelée de
Savagnin et chutney de poire pochée moutarde et miel

Civet d'épaule de Cerf maison aux trompettes

Ou

Filet de sandre rôti,
légumes du moment et vinaigre balsamique crumble au
comté

Dessert aux choix à la carte pour le menu Saveur d'ici



Les Fromages



Assiette de Fromages affinés comtois	8.50 €
Fromage blanc : salé ou sucré (miel, coulis)	6.50 €

Les Desserts Maison



Pour le menu Saveur d'ici

  Salade de fruits frais du moment et sorbet maison	8.50 €
 Sablé épais crémeux cassis poire pochée au trousseau et son sorbet	10.20 €
  Crème brûlée à la nougatine maison	10.00 €
  Millefeuille de sorbets Maison	9.50 €

Pour le menu Gourmand

Tous les desserts du menu Saveur d'ici au choix et...

 Entremet chocolat rubis aux framboises fraîches crumble au sel rose de l'Himalaya sorbet au lait d'amande et roses	11.50 €
 Dôme chocolat intense aux clémentines st son sorbet chocolat Maison	12.00 €

Pour toujours plus de douceur...

 Moelleux au chocolat noir, crème anglaise aux gousses de vanille, (temps de cuisson à prévoir)	12.00 €
 Gros macaron et sa mousseline aux figues, sorbet violette.	12.00 €
 Café ou Thé très gourmand	11.00 €

Merci de commander votre dessert en début de repas.

Menu Bambin à 13.50 €
Jusqu'à 10 ans

—...—
Assortiment de charcuterie

Petits filets de Perches avec frites ou légumes

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

Formule Enfant Sage

—...—
Un plat aux choix à la carte en demi-portion à demi-tarif.

Menu du jour 19.80 €

—...—
Tous les jours au déjeuner et au dîner
Sauf week-end et jours fériés

**Allergies, régimes alimentaires : nous sommes à votre
disposition pour vous proposer les plats adaptés.**

L'histoire de nos cèpes



Les cèpes sont des champignons qui poussent naturellement dans nos forêts, notamment sous les chênes, les hêtres, et les sapins... On les trouve principalement entre 500 et 2000 mètres d'altitude, ou singulièrement à des altitudes plus élevées, suivant les régions et les conditions climatiques.

La saison de cueillette des cèpes s'étend généralement de la fin de l'été à l'automne, lorsque les sols sont humides et que les températures restent douces.

- Un vin rouge : Optez pour un Pinot Noir (Arbois, Paul Benoit, 2021). Ce vin a la personnalité charpentée et aux tanins fins complète parfaitement le goût intense des cèpes.
- Un vin blanc : Un Chardonnay (Arbois, Martin Faudot, « Chardonnay vieilles vignes », 2022) bien structuré, apportera fraîcheur et rondeur qui se marieront avec les champignons.



Nous tenons chers clients à vous remercier pour votre confiance et votre fidélité depuis 30 ans.

Nous remercions également nos fournisseurs et nos partenaires de chaque instant.

Voici nos producteurs régionaux :

Les poissons :

Margain Marée à Dole

La pisciculture Beauque à Marigna-sur-Valouse

La pisciculture du Moulin de Pierre à Ney

Les fruits et légumes :

Prim'Frais à Champagnole

Les viandes :

Les éleveurs de la Chevillotte à Besançon

Viande Nature Jura à Maison Chazal Équevillon Produit Bleu Blanc Coeur

Les B.O.F

(Beurre, Oeuf, Fromage)

Le Chèvre de la Ferme de Rosty à Lemuy

Le Comté de la fruitière de Loulle

Morbier de la fruitière d'Arbois

La Beurrerie de Nozeroy

Pour prolonger la gourmandise,
Chez vous à la maison sans faire de la cuisine,
Notre chef Alexandre vous propose ses recettes conserves stérilisées
"Les Bocaux du Bois Dormant" à retrouver à l'accueil