











Les Entrées




- | | |
|---|---------|
|   Salade mêlée et son croustillant de brick au saint Marcellin, confits de tomates cerises, oignons rouges et granny Smith, jambon cru de pays | 18.30 € |
|   Croûte aux Morilles à la crème au Vin Jaune | 24.50 € |
|  Finger de foie gras au naturel, confit de poire au café, gelée de mac-vin rouge et baguette au fruits secs | 23.00 € |
|  Millefeuille d'écrevisses et truite fumée maison au cèleri, mouillette de focaccia, vinaigrette aux fruit de la passion | 22.00 € |
|  Soupe à l'oignon notre façon
<i>(oignons confits gratinés au comté, bouillon et petite baguette gratinée au comté et saucisse de Morteau)</i> | 17.00 € |
|  Betteraves confites au miel du jura, mousseline de chèvre et crumble noisette | 17.80 € |



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 | 24.00 € |
| ☞ Grosse Truite du Moulin de Pierre au Vin Jaune | 28.00 € |
| ☞ Gambas flambées comme une Américaine au vin jaune,
tagliatelle de légumes | 24.00 € |

Les Viandes



- | | |
|---|---------|
| ☞ Travers de porc fermier, mariné caramélisé maison | 25.00 € |
| ☞ La Pièce du boucher (+/-200gr) et sa sauce au saté | 33.00 € |
| ☞ Escalope de Veau à la franc-comtoise
(Avec jambon cru de pays et crème fraîche, gratinée au Morbier) | 23.50 € |
| ☞ Le Canon de Volaille de Bresse farcie aux morilles et vin jaune | 32.00 € |



Les suggestions du moment



- | | |
|--|---------|
| ☞ Cappuccino de lentilles corail comme un "dhal" chantilly au lait de coco | 17.50 € |
| ☞ Tartare de bœuf condiment thaï et algues kombu | 25.00 € |
| 🌱 ☞ Brochette de noix de Saint-Jacques rôties, pressé d'endives et beurre de clémentine | 22.00€ |
| ☞ Civet d'épaule de Cerf maison aux trompettes | 22.00 € |
| ☞ Pavé de cerf cuit lentement, nougatine de cèpes frais persillés, sauce griottes et vin rouge du Jura | 25.00 € |
| ☞ Carré d'agneau en croûte de nori accompagné d'une mayonnaise maison au curry et herbes fraîches | 36.00€ |

Les Risottos



- | | |
|--|---------|
| 🌱 ☞ Risotto végétarien aux cèpes persillés 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 48.50 €



Millefeuille d'écrevisses et truite fumée maison au céleri,
mouillette de focaccia, vinaigrette aux fruit de la passion

Ou

Finger de foie gras au naturel, confit de poire au café, gelée de
mac vin rouge, baguette au fruits secs

Soupière de lotte façon "bouillabaisse" au vin blanc du jura
shiitaké grillé et petits légumes

Ou

Pavé de cerf cuit lentement, nougatine de cèpes fraîches
persillées, sauce griotte et vin rouge du Jura

Assiette de Fromages

Desserts aux choix à la carte pour le menu Gourmand



Menu Saveurs d'Ici à 37.50 €



Soupe l'oignon à notre façon

(oignons confits gratinés au comté, bouillon et petite baguette gratinée au comté et saucisse de Morteau)

Ou

Terrine de volaille fermière, carotte et morilles
au vin jaune, confit d'échalote et fruits secs

Civet d'épaule de Cerf maison aux trompettes

Ou

Filet de sandre farce fine au safran
Risotto au comté et crème homardine

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 et poire pochée au trousseau et son sorbet	10.20 €
 Crème brûlée du moment	10.00 €
 Millefeuille de sorbets Maison	9.50 €

Pour le menu Gourmand

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

 Entremet expresso au café blanc et sa sauce péruvienne	11.50 €
 Dôme chocolat intense aux coeur coulant au miso, sorbet clémentine	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 maison vanille intense, sorbet passion	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 Perche 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 Beuque 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