

## Formule Bistrot

*du mardi au samedi midi hors jours fériés*

Une Entrée et un Plat  
ou  
Un Plat et un Dessert **13,50 €**

**Ou**

Une Entrée, un Plat  
et  
un Dessert **16,50 €**

Un Verre de Poulsard

\*\*\*

Assiette de Charcuteries jurassiennes

ou

Salade Franc-comtoise

*(Salade, Tomates, Comté, Morteau et Noix)*

ou

Fromage de Tête Maison

\*\*\*

Échine de Porc au Vin Jaune

ou

Escalope de Volaille Gratinée au Comté

ou

Pavé de Truite des Planches  
au Chardonnay

\*\*\*

Faisselle de Fromage Blanc

ou

Moelleux au Chocolat

ou

Tarte au Citron

\*\*\*

Café

**Formule Enfant 9,50 €**

Escalope de Volaille Franc-Comtoise

ou

Pavé de Truite de Planches

\*\*\*

Moelleux au Chocolat

ou

Coupe Glacée

**Menu Terroir 19,00 €**

Copeaux de Langue de Bœuf fumée en Salade,  
Noix et Comté, Vinaigre de Vin Jaune  
et Huile de Noisettes

ou

Tatin de Morteau Sauce au Trousseau

ou

Tartare de Poivrons et d'Aubergines, Tomates  
séchées et Fumés des Frères Thaurin

\*\*\*

Duo de Truites des Planches en Habit vert,  
Sauce au Savagnin

ou

Jarret de Porc au Court-bouillon

Sauce Cancoillotte

ou

Coq au Vin Jaune

*(Supplément Morilles 6,50 €)*

\*\*\*

Fromage au Choix

*(Supplément 2,50 €)*

\*\*\*

Dessert au Choix

**Menu Gourmand 28,50 €**

Carpaccio de Canard relevé à l'huile  
de Noisettes et Poivre de Sichuan

ou

Jardinière de Sandre au Jambon cru  
et Coulis de Tomates vinaigré

ou

Gaspacho crémé aux Ecrevisses et  
Vinaigre de Vin Jaune

\*\*\*

Brochette de Gambas Flambées au Pontarlier

ou

Filet Mignon de Porc farci au Vieux Comté

ou

Parmentier de Queue de Bœuf braisée  
à l'Arbois Pinot Noir

ou

Ris de Veau poêlé Sauce Réglisse  
et Risotto au Comté

*(Supplément 4,50 €)*

\*\*\*

Fromage au Choix

\*\*\*

Dessert au Choix

## Entrées

Tatin de Morteau Sauce au Trousseau	8,50 €
Copeaux de Langue de Bœuf fumée en Salade, Noix et Comté, Vinaigre de Vin Jaune et Huile de Noisettes	9,50 €
Gaspacho crémé aux Ecrevisses et Vinaigre de Vin Jaune	10,50 €
Jardinière de Sandre au Jambon cru et Coulis de Tomates vinaigré	12,50 €
Carpaccio de Canard relevé à l'Huile de Noisettes et Poivre de Sichuan	14,00 €
Croûtes aux Morilles et Vieux Comté	18,00 €
Escalopes de Foie Gras de Canard poêlées, Pain d'Epices, Chutney de Mangues et Caramel au Vin de Paille	19,00 €

## Viandes & Poissons

Parmentier de Queue de Bœuf braisée à l'Arbois Pinot Noir	14,00 €
Filet Mignon de Porc farci au Vieux Comté	15,00 €
Magret de Canard aux Griottes	16,50 €
Ris de Veau poêlé Sauce Réglisse et Risotto au Comté	21,50 €
Marmite de Coq au Vin Jaune et aux Morilles	24,50 €
Brochette de Gambas Flambées au Pontarlier	17,00 €
Duo de Lotte et Morteau Sauce au Trousseau	17,50 €
Pavé de Sandre au Savagnin et Pommes Pailles	18,00 €

## Fromages

Faisselle de Fromage Blanc	4,50 €
Croustillants au Bleu de Gex, Compotée de Fruits et Pain d'Epices	5,00 €
Assiette de Fromages Comtois ( <i>Vieux Comté, Morbier, Cancoillotte au Vin Jaune</i> )	6,50 €

## Desserts Maison

Tarte au Citron et sa Meringue italienne	5,50 €
Boréal ( <i>Mousses légères Menthe-Passion et Coulis de Fruits Rouges</i> )	6,00 €
Crème brûlée au Vin Jaune	6,50 €
Aumônière de Fruits Frais et Beurre d'Orange	6,50 €
Parfait Glacé au Marc du Jura	7,00 €
Délice de Poires caramélisées aux Epices et Ganache Chocolat	7,50 €
Biscuit Mi-cuit au Chocolat	8,00 €