

## 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

\*\*\*

Terrine du Chef

ou

Salade Franc-comtoise

(Salade, Tomates, Comté, Morteau et Noix)

ou

Tartare de Poivrons et d'Aubergines

\*\*\*

Le Plat d'Aujourd'hui

ou

Suprême de Volaille gratiné au Comté

ou

Pavé de Truite au Chardonnay

\*\*\*

Faisselle de Fromage Blanc

ou

Clafoutis aux Fruits de Saison

ou

Parfait Glacé

\*\*\*

Café

**Menu Enfants 8,50 €**

« Nuggets » de Poulet

ou

Pavé de Truite

ou

Saucisse de Morteau et Cancoillotte

\*\*\*

Moelleux au Chocolat

ou

Coupe Glacée

Garnitures : Riz, Pâtes, Gratin,  
Tagliatelles de Légumes

**Menu Terroir 20 €**

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

\*\*\*

Millefeuille de Truite des Planches et  
Compotée de Poireaux Sauce au Vin Jaune

ou

Noix de Joue de Porc confite au Macvin du Jura

\*\*\*

Dessert au Choix

**Menu Caveau 28 €**

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

\*\*\*

Brochette de Gambas Flambées au Pontarlier

ou

Médailles de Lotte et Dés de Morteau poêlés  
Sauce au Trousseau

Ou

Coq au Vin Jaune et aux Morilles

\*\*\*

Fromages

\*\*\*

Dessert au Choix

**Menu Gourmand 34 €**

Terrine de Foie Gras de Canard au Macvin,  
Chutney de Mangues et Pain d'Epices rôti

ou

Duo de Croûtes aux Morilles et Comté

\*\*\*

Pavé de Sandre au Savagnin et Risotto  
crémeux aux Ecrevisses

Ou

Noix de Ris de Veau croustillante et  
poêlée de Morilles

Ou

Carré d'Agneau en Croute de Noisettes

\*\*\*

Fromages

\*\*\*

Dessert au Choix

## Entrées

Tartare d'Aubergines et de Poivrons, Fumé du Jura et Tomates séchées 7,00 €

Tatin de Morteau Sauce au Trousseau 9,00 €

Copeaux de Langue de Bœuf fumée en Salade, Noix et Comté, Vinaigre de Vin  
Jaune et Huile de Noisettes 9,50 €

Carpaccio de Canard relevé à l'Huile de Noisettes et Poivre de Sichuan 12,00 €

Jardinière de Sandre au Jambon cru et Coulis de Tomates vinaigré 13,00 €

Croûtes aux Morilles et au Vieux Comté 15,50 €

Foie Gras de Canard au Macvin, Pain d'Epices rôti et Chutney de Mangues 16,50 €

## Viandes & Poissons

Noix de Joue de Porc confite au Macvin du Jura 14,00 €

Magret de Canard aux Griottes 16,50 €

Carré d'Agneau en Croute de Noisettes aux Herbes fraîches 21,00 €

Noix de Ris de Veau Croustillante et poêlée de Morilles 23,00 €

Marmite de Coq au Vin Jaune et aux Morilles 24,50 €

Millefeuille de Truite des Planches et compotée de Poireaux Sauce Vin Jaune 14,00 €

Médailles de Lotte et Dés de Morteau poêlés Sauce au Trousseau 16,00 €

Brochette de Gambas Flambées au Pontarlier 17,00 €

Pavé de Sandre au Savagnin et Risotto crémeux aux Ecrevisses 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 (Vieux Comté, Morbier, Cancoillotte au Vin Jaune) 6,00 €

## Desserts

Coupe Glacée (Vanille, Chocolat, Cassis, Framboises, Pistaches, Citron, Spéculos) 4,50 €

Crème brûlée au Vin Jaune 6,00 €

Aumônière de Fruits Frais et son Beurre d'Oranges 6,00 €

Parfait Glacé au Marc du Jura 6,00 €

Délice de Poires caramélisées aux Epices et Mousse Chocolat 7,00 €

Biscuit Mi-cuit au Chocolat 8,00 €