Menu Terroir

36€

ENTRÉE

Velouté de potimarron saucisse de Morteau
et sa crème Mont d'or

ou

Jaune d'oeuf confit sur son lit de champignons
et sa crème de Comté

PLAT

Dos de lieu noir en croûte, sauce cassis Peurreux
frites de polenta

ou

Ballotine de porc à la bière
et son risotto de celeri

DESSERT

Assiette de 4 fromages régionaux

ou

Tiramisu poire chocolat

ou

Pomme rôtie, caramel et sa glace plombière

Menu Découverte

46 €

ENTRÉE

Truite du Breuchin en gravlax,
pommes de terre confites et sa crème citron

ou

Foie gras de canard au cacao et griottines,
sa nougatine sésame

PLAT

Risotto d'automne
aux Saint Jacques et safran des payoux

ou

Epaule d'agneau en effiloché, jus au romarin
accompagné de ses céréales et légumes verts

DESSERT

Assiette de 4 fromages régionaux

ou

Mousse café, caramel et noix de pécan

ou

Polenta aux fruits secs et épices aux saveurs d'oranges

Origine des viandes : Boeuf, Canard, Porc : France / Agneau : France ou Nouvelle Zélande
Prix nets TTC taxes et services compris / Liste des allergènes sur demande auprès de notre équipe

Entrées

Velouté de potimarron 14€
Saucisse de Morteau et sa crème de Mont d'or

Jaune d'œuf confit sur son lit de champignons 14€
Et sa crème de comté

Le foie gras de canard, 18€
Au cacao et griottines, sa nougatine sésame

Truite du Breuchin en gravlax 17€
Sur son lit de pommes de terre confites et sa crème citron

Les plats

Dos de lieu noir en croûte, 22€
Sauce cassis Peurreux, frites de polenta

Ballotine de porc à la bière, 22€
Et son risotto de celeri

Risotto d'automne aux Noix de Saint Jacques 25€
Et safran des payoux

Epaule d'agneau en effiloché, 25€
Jus au romarin accompagné de ses céréales et légumes verts

Côté Brasserie

Le Faux filet de bœuf
Sauce forestière, pommes grenailles et salade verte 24€

Le Burger au Mont d'or 19€
Accompagné de pommes grenailles et salade verte

Les Fromages et Desserts

Desserts à commander en début de repas ou 20 minutes d'attente minimum

L'assiette de 4 fromages régionaux 8€
Comté, Morbier, Munster au cumin, Chèvre

Tiramisu poire chocolat 10€

Pomme rôtie, caramel et sa glace plombière 10€

Mousse café, caramel et noix de pécan 11€

Polenta aux fruits secs et épices aux saveurs d'oranges 11€

La crème brulée 8€
Aux griottines de Fougerolles

Menu Enfant à 11 €

jusqu'à 12 ans

Un sirop ou diabolo

Filet de Volaille ou steak haché fermier ou jambon blanc
Accompagné de purée, pâtes ou légumes

Glace au choix
ou
dessert du jour

Origine des viandes : Boeuf, porc : France / Agneau : France ou Nouvelle Zélande
Prix nets TTC taxes et services compris / Liste des allergènes sur demande auprès de notre équipe