



Pour l'apéritif

*Saucisse sèche de Morteau avec 1 verre de chardonnay. 6'5€
ou avec 1 flute de mousseux du jura. 6,5€*



Les entrées et les plats régionaux

Assiette de saucisse de Morteau, (entrée)	12,00€
(du chalet Jacquet) garnitures.	15,00€
Avec un verre de jura rosé.	18,00€
Salade aux copeaux de comté. (entrée)	7,00€
Petite salade comtoise. (entrée)	8,50€
Grande salade comtoise.	14,00€
Assiette de comté (fruitière des jarrons)	4,50€
Avec un verre de vin blanc du jura.	6,50€



Les Entrées

Escalope de foie gras poêlé, fraise écrasée, balsamique blanc et poivre noir .	21,00€
<i>Tartare de dorade sébaste, aromate et jambon cru du chalet Jacquet.</i>	13,00€
Croûte forestière.	13,00€
<i>Tarte fine à la saucisse de Morteau, fondue de poireaux et œuf bio poché.</i>	13,00€
Poulpes marinés, quelques condiments, présenté comme un carpaccio.	13,00€
Risotto au vin jaune et comté des Jarrons.	13,00€
Risotto aux morilles, comté des Jarrons et vin jaune	17,00€



Les viandes

Filet mignon de veau, risotto au vin jaune et comté des jarrons.	24,00€
Carré d'agneau rôti, spaghetti de courgettes à l'ail.	24,50€
Caille désossée farcie aux foie gras, crémeux de petit pois .	19,00€
Beau morceau de ris de veau au vin jaune.	24,00€
Porcelet rôti jus de viande aux épices et purée de Pdt aux romarin.	19,00€
<u>Les poissons</u>	
Truite au vin du Jura.	17,00€
Filet de perche juste poêlé, aux câpres.	18,00€
Filet de bar cuit sur sa peau, compotée de fenouil, crème d'anchois.	24,00€



Menu logis de France 34€ ou 39€ avec fromages
Dimanche et jours fériés 36€ ou 41€ avec fromages

Croûte forestière.

Ou

Tarte fine à la saucisse de Morteau, fondue de poireaux et œuf
bio poché.

Ou

Tartare de dorade sébaste, aromate et jambon cru
du chalet Jacquet.

.....

Caille désossée farcie aux foie gras, crémeux de petit pois .

Ou

Porcelet rôti jus de viande aux épices et purée de Pdt aux
romarin.

Ou

Truite au vin du jura.

.....

Dessert

Pas de changement dans le menu. Merci



Menu tradition 49€

dimanche et jours fériés 51€

Mise en bouche  _

Poulpes marinés, quelques condiments, présenté comme un carpaccio.

Ou

escalope de foie gras poêlé, fraise écrasée, balsamique blanc et poivre noir .

.....

Sorbet arrosé.

.....

Filet de bar cuit sur sa peau, compotée de fenouil, crème d'anchois.

Ou

Carré d'agneau rôti, spaghetti de courgettes à l'ail.

Ou

Beau morceau de ris de veau au vin jaune

.....

Fromage.et dessert

.....

Menu enfant 12€

(jusqu'à 12ans)

Salade aux copeaux de comté.

Ou

Croûte forestière.

**

Filets de perche meunière.

Ou

Jambon fumé du haut Doubs.

**

Dessert

