



Pour l'apéritif

Saucisse sèche de Morteau accompagnée d'une flûte de mousseux du jura 8,5€

Les entrées régionales

Assiette de saucisse de Morteau (chalet Jacquet) 15,00€

Salade aux copeaux de comté 9,00€

Petite salade comtoise 11,50€

Les plats régionaux

Grande salade comtoise 19,00€

Assiette de saucisse de Morteau (chalet Jacquet) 17,00€
et sa garniture.

Avec un verre de jura 22,00€

Assiette de comté (fruitière des Jarrons) 5,50€



Les Entrées

Terrine de foie gras de canard(sud ouest) cuit au naturel à la marmelade de figes maisons	18,00€
Noix de saint jacques de la manche poêlées et poireaux au siphon	22,00€
Queue de langouste coupé finement cuit minute, vinaigrette tiède aux fruits de la passion	33,00
Croûte forestière	15,00€
Risotto au vin jaune et au comté des Jarrons	
Entrée	15,00€
Plat	22,00€
Tartare de truite rose du jura aux aromates, écrasé de brocolis au wasabi , tuile aux graines de Chia	17,00€
Escalope de foie gras de canard, poire rôtie et jus de cuisson aux épices	26,00€
Salade de légumes cuits à l huile de noisette, vinaigrette au curry, œuf bio cuit basse température et copeaux de comté	15,00€



Les viandes

Saltimbocca de veau (nois de veau, jambon cru et sauce à la sauge)	26,00€
Filet bœuf poêlé servi avec son escalope de foie gras	35,00€
Ris de veau cuit en sautoir, aux morilles et au vin jaune	31,00€
Pied de cochon désossé, pané farcit aux foies gras	30,00€
Pavé de biche mariné paprika, sucre, café sauce vin rouge montée au beurre	28,00€
Suprême de pintade rôti farci de Morteau et comté	26,00€
Filet mignon de sanglier pané aux noisettes et sauce au cassis	27,00€

Les poissons

Truite du vivier au savagnin, légumes à l'huile de noisette	20,00€
Filet de loup, Légumes du moment et crème légère à l'anchois	25,00€

Menu enfant 14€
(jusqu'à 12ans)



Menu tradition

49€

POUR LES MENUS
MERCİ DE NOUS CONSULTEK

