



 **Formules du Midi**
Du lundi au vendredi sauf jours fériés

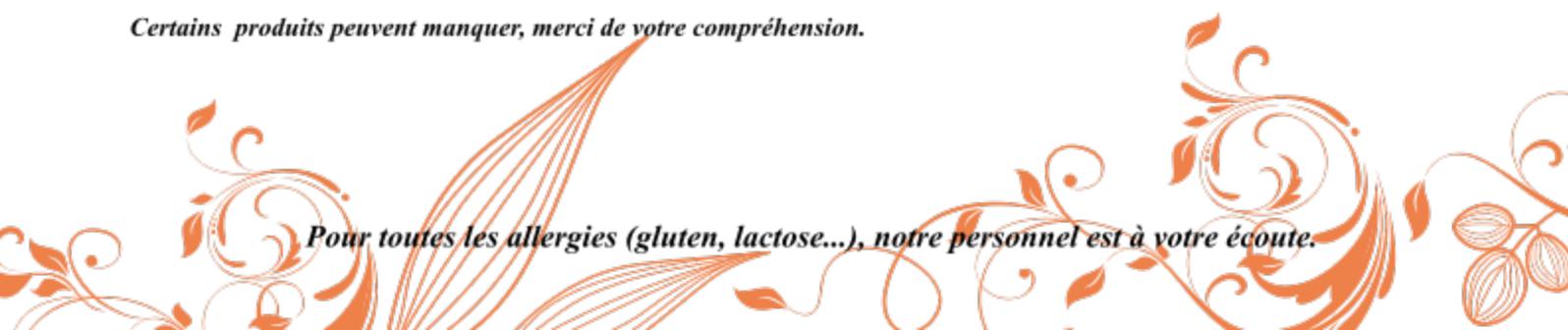
**Plats à
emporter**

Formule plat du jour :	10,90 €	8,60 €
Formule du jour : Un plat ● un dessert	14,80 €	12,90 €
Menu du jour : Une entrée ● un plat ● fromages ou un dessert	17,20 €	15,00 €

 **Nos salades-repas**

Salade comtoise , (jambon blanc fumé du Haut-Doubs, comté, noisettes torréfiées, petite salade croquante), frites fraîches	15,80 €
Duo de truites de la petite montagne (Maison Beauque) , (Médaille de truite rose, filets de truite fumés, segments de pamplemousse, perles de citron, petite salade croquante et frites fraîches)	17,50 €

Certains produits peuvent manquer, merci de votre compréhension.



Pour toutes les allergies (gluten, lactose...), notre personnel est à votre écoute.



Entrées

Plats à
'emporter

Salade comtoise , (jambon blanc fumé du Haut-Doubs, comté, noisettes torréfiées, petite salade croquante)	13,60 €	10,00 €
Duo de truites de la petite montagne (Maison Beauque) , (Médaille de truite rose, filets de truite fumés, segments de pamplemousse, perles de citron, petite salade croquante)	14,50 €	12,00 €
Nougat de foie gras de canard (maison), pain aux fruits secs, chutney de fruits	18,00 €	15,00 €
Ravioles d'écrevisses , velouté de pesto	14,50 €	12,00 €
Feuilleté aux morilles (<i>entrée chaude</i>)	19,00 €	
Petite salade verte	6,80 €	



Pour toutes les allergies (gluten, lactose...), notre personnel est à votre écoute.



Spécialités Régionales

Fondue (minimum 2 personnes)

Fondue au comté (par personne) 15,60 €

Fondue au comté avec charcuterie (par personne) 19,00 €

Feuilleté aux morilles (*entrée chaude*) 19,00 €

Filet de sandre, crème de crustacés 22,00 €

Duo de truites de la petite montagne (Maison Beuque),
(Médaille de truite rose, filets de truite fumés, segments de pamplemousse,
perles de citron, petite salade croquante), (*entrée froide*) 14,50 €

Suprême de poulet fermier de Bourgogne,
aux morilles, parfumé au vin jaune (*plat*) 28,00 €



Chantal et toute son équipe vous souhaite un agréable moment !
Une envie, une occasion particulière,
nous serons ravis de répondre au mieux à votre demande.



Végétarien

**Plats à
emporter**

Omelette au comté , petite salade verte (<i>plat</i>)	13,60 €
Feuilleté aux morilles (<i>entrée chaude</i>)	19,00 €

Nos viandes

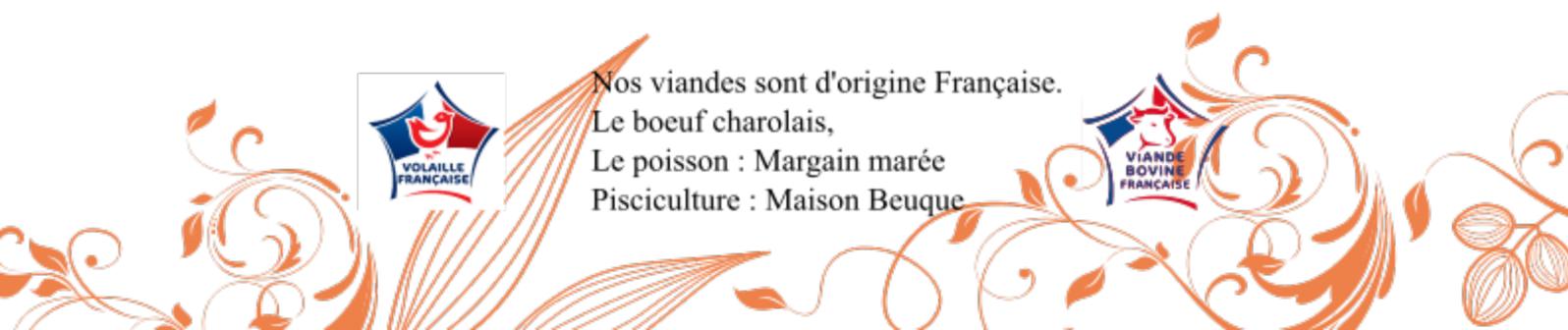
Magret de canard aux arômes de griottines	18,00 €	15,00 €
Suprême de poulet fermier de Bourgogne , aux morilles, parfumé de vin jaune	28,00 €	19,00 €
Pièce de bœuf , filet de bœuf charolais, grillé	22,00 €	
Pièce de bœuf , filet de bœuf charolais, aux morilles	29,00 €	
Noix de joue de porc fondante (cuisson basse température) parfumée aux petits raisins secs	15,90 €	12,00 €
Burger de nos montagnes , (Pain de notre boulanger, steak du boucher, oignon rouge, tomate, reblochon), petite salade, frites fraîches	16,80 €	13,00 €

Nos poissons *Les suggestions selon arrivage.*

Filet de sandre , crème de crustacés	21,00 €	16,00 €
Saint-Jacques et ses ravioles d'écrevisses avec son velouté de pesto	26,00 €	14,00 €



Nos viandes sont d'origine Française.
Le bœuf charolais,
Le poisson : Margain marée
Pisciculture : Maison Beuque





 **Menu du Moment**

Duo de truites de la petite montagne (Maison Beauque),
(Médaille de truite rose, filets de truite fumés, segments de pamplemousse,
perles de citron, petite salade croquante)

Noix de joue de porc fondante (cuisson basse température)
parfumée aux petits raisins secs

Dessert aux choix

30,00 €



Pour toutes les allergies (gluten, lactose...), notre personnel est à votre écoute.



 **Menu Gourmand**

45 € sans fromages

49 € avec fromages

Saint-Jacques et ses ravioles d'écrevisses avec son velouté de pesto

Ou

Nougat de foie gras de canard (maison), pain aux fruits secs,
chutney de fruits

Magret de canard aux arômes de griottines

Ou

Filet de sandre, crème de crustacés

Sélection de notre maître affineur

Ou

Faisselle de notre fruitière

Dessert aux choix

 **Menu Bambin**

Pour enfant jusqu'à 10 ans

Suprême de poulet fermier de Bourgogne à la crème

Ou

Poisson du jour

Frites fraîches ou légumes du jour

Glace

13,90 €

Pour toutes les allergies (gluten, lactose...), notre personnel est à votre écoute.





Desserts Maison

Plats à
emporter

Dôme entremet, griottes et fruits rouges sur son pain de Gênes et son sorbet verveine	8,20 €	5,50 €
Parfait glacé au macvin et cappuccino aux fruits rouges	8,20 €	5,50 €
Croustillant au chocolat, praliné passion et son sorbet mangue	8,20 €	
Crème brûlée citron vert	8,20 €	

Nos coupes "café" & café gourmand

Café liégeois (glace café, café froid, chantilly)	7,80 €
Mini café gourmand	4,90 €
Maxi café gourmand	6,80 €

Glaces

Fabrication artisanale
Meilleur ouvrier de France : Gérard Gabiron



Parfums sorbets :
Fraise, mangue, citron

Parfums crèmes glacées :
Chocolat, caramel beurre salé, café, vanille de Madagascar,
Rhum raisin, génépi (Maison Guillaumette)

Coupes 2 boules
aux choix
6,50 €

