

Nos Menus

Nos menus Terroir et Enfant sont proposés
toute la semaine



Plat du jour, Menu Randonnée
et Menu Chaumière :
Hors dimanches et jours fériés

Plat du jour : 17.00 €



Menu Randonnée : 16.00 €

Potage du jour
Ou
Salade Jurassienne
Ile Flottante
Ou
Glace ou Sorbet



Menu Chaumière : 24.00 €

Potage du Jour
Ou
Salade Jurassienne



Plat du Jour



Plateau de Fromages Franc Comtois
Ou
Dessert

Menu Terroir : 29.50 €

Crouste Forestière aux Morilles
Ou
Salade Jurassienne



Escalope de Veau gratinée
à la Jurassienne

Ou

Pavé de Cabillaud au Crumble
de Comté et Sésame



Plateau de Fromages Franc Comtois



Crème brûlée au Mac Vin

Ou

Tarte aux Myrtilles



Menu Enfant : 11.00 €

(jusqu'à 10 ans)



Diabolo ou Ice-Tea
Steak Haché ou nuggets de Poulet
Frites ou Pâtes
Crème Caramel ou glace



Toutes nos viandes sont d'origine française, nos fromages régionaux viennent du Maître Fromager Michelin à Grilly (Ain).

Nous nous adaptons à toutes demandes spécifiques, telles que : intolérances, allergies, régimes etc.

Merci de nous prévenir à l'avance. Tous nos plats sont faits-maison.

Les plats à la carte demandent une attente d'environ 10 minutes



Les Entrées

Pressé de Foie Gras maison basse température aux figues :	16.00 €
Salade Jurassienne : <i>(Salade mêlée, Copeaux de comté, Bleu de Gex, Noix, Croutons Jambon de pays, Condiments)</i>	14.00 €
Saumon gravelax préparé par nos soins au poivre vert et fleur de Guérande :	15.00 €
Croute forestière aux Morilles et salade mêlée :	16.00 €
Salade Gourmande : <i>(Salade mêlée, copeaux de foie gras, magret de canard séché, noix, croûtons, condiments)</i>	17.00 €
Potage du jour :	10.00 €

Les Poissons

Risotto de Saint Jacques à l'huile de Basilic :	21.00 €
Friture de Perche sauce Tartare :	24.00 €
Pavé de Cabillaud rôti au crumble de Comté et sésame :	20.00 €

Les Viandes

Plat du jour :	17.00 €
Escalope de Veau gratinée à la Jurassienne :	22.50 €
Pasta Sotto de Crozets chips de Jambon de Montagne, tuiles de Parmesan :	22.00 €
Rondin de Filet mignon de Porc basse température à la Pancetta fumée :	21.00 €
Faux Filet grillé sauce au choix : <i>Sauce au Bleu de Gex ou Poivre Vert ou Caramel d'épices et Vinaigre Balsamique</i>	24.00 €
Magret de canard poêlé sauce caramel d'épices et vinaigre balsamique :	22.50 €

Les Fromages

Fromage Blanc au coulis de fruits rouges ou à la crème :	5.00 €
Plateau des Fromages Franc Comtois :	7.50 €

Les Desserts

Tarte aux Myrtilles :	7.50 €
Crème brûlée au Mac Vin :	7.00 €
Moelleux coulant au chocolat crème anglaise :	7.00 €
Ile flottante :	6.00 €
Tiramisu	7.50 €
Coupe de 2 boules de glace ou sorbet :	6.00 €

