

Les  
20 **Clochettes** 18  
**D U R I S O U X**

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture  
pour créer du bonheur »

*Théodore Zeldin*

Tous nos plats sont faits maison  
et sont préparés sur commande.

James et son équipe s'activent en cuisine  
afin de régaler vos papilles alors prenez votre temps...

L'attente, c'est la permission gratuite  
de profiter de l'instant présent...

Amélie & James



English spoken

Toutes nos viandes bovines, porcines, ovines et volailles sont nés, élevés et abattus en France.

---

L'information sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos produits est disponible sur demande.

PRINTEMPS 2022

## A LA CARTE

<b>ENTRÉES</b>	<b>A</b> sperges grillées, tomates cerises séchées, oeuf poché, pesto aux herbes, comté, pignons de pin	9.00€
	<b>T</b> errine de truite, lotte, sandre et truite fumée, sauce gaspacho, concombre au vinaigre et à l'aneth, beignets de truitelles	11.00€
	<b>B</b> ouchée à la reine aux morilles, aux champignons forestiers et à la saucisse de Morteau, sauce au vin Jaune	10.50€

---

<b>PLATS CHAUDS</b>	<b>S</b> elle d'agneau rôtie, terrine chaude aux pommes de terre et à l'épaule d'agneau confite, légumes de printemps, jus au romarin	21.50€
	<b>F</b> ilet de merlu poêlé aux épices, consommé de nouilles chinoises et de légumes de printemps, pak choi et cebette, "prawn toast"	19.50€
	<b>C</b> roustillants de polenta, serra mariné et grillé, courgette à la Hasselback, olives déshydratées, pesto aux herbes du jardin	16.50€
	<b>F</b> aux filet de chez Gresard (environ 220 gr), salade verte, pommes de terre vapeur <i>ou</i> frites	
	- nature	26.00€
	- sauce au morbier	28.00€
	- sauce au poivre	28.00€
	- sauce aux morilles	30.50€

## SUGGESTION RÉGIONALE

<b>ENTRÉE</b>	<b>G</b> ravelax de truite mariné à la betterave et à l'aneth, pâté de truite fumée, carpachio de betterave dorée, caviar de truite	10.00€
---------------	---	--------

---

<b>PLAT CHAUD</b>	<b>M</b> édailon de filet de porc et de jambon cru de montagne poêlé, risotto aux morilles, aux grisets de sapin et à la cancoillotte au vin du Jura, légumes de printemps	19.50€
-------------------	--	--------

PRINTEMPS 2022

## SPÉCIALITÉS du HAUT-DOUBS

<b>PLATS CHAUDS</b>	<b>C</b> roûte aux champignons (bolets, cèpes, pleurotes, champignons noirs), salade verte	16.50€
	<b>C</b> roûte aux champignons des « Clochettes » (bolets, cèpes, pleurotes, champignons noirs), jambon cru, œuf poché, salade verte	19.00€
	<b>C</b> roûte aux morilles et au vin jaune, salade verte	23.00€
	<b>M</b> orbiflette, salade verte	16.00€
	<b>R</b> aclette, pommes de terre, charcuterie locale, cornichons, salade verte	20.00€
	<b>F</b> ondue comtoise, salade verte	16.00€
	<b>F</b> ondue comtoise, salade verte, cornichons, charcuterie locale	21.50€

*Afin d'éviter le gaspillage, merci de nous préciser si vous ne souhaitez pas de salade*

PRINTEMPS 2022

## MENU TERROIR – 26€

**ENTRÉE** Filet de truite fumée de la pisciculture de Morez, salade verte

---

**PLAT CHAUD** Croûte aux champignons des « Clochettes » (bolets, cèpes, pleurotes, champignons noirs), jambon cru, œuf poché, salade verte

---

**DESSERT** Pavlova aux myrtilles et au miel, fromage blanc

-----

## MENU ENFANT – 8,50€

**PLAT CHAUD** Beignets de filet de perche  
**ou** saucisse de Morteau  
**ou** steak haché  
**ou** jambon blanc

**avec** frites **ou** pomme de terre vapeur

**avec** salade **ou** légumes de saison

---

**DESSERT** Une boule de glace : vanille, chocolat, fraise **ou** noisette

PRINTEMPS 2022

## FROMAGE

<b>D</b> uo comté / morbier bio de Chapelle des bois	3.50€
<b>A</b> ssiette de 6 fromages locaux	8.50€

-----

## DESSERTS

<b>B</b> ombe glacée au chocolat praliné, chocolat blanc caramélisé, miettes de cookies, caramel beurre salé	8.00€
<b>C</b> heesecake aux fraises et à la menthe, coulis de framboise, glace au chocolat blanc	8.00€
<b>C</b> rème brûlée au thé vert Macha et à la myrtille, génoise chia et pistache	8.00€
<b>T</b> arte à la myrtille, panna cotta au macvin, glace "miel de lavande et pignons de pin"	8.00€
<b>C</b> oupe de glaces 2 parfums au choix :	4.00€
<i>GLACE</i> : vanille, chocolat, noisette, pistache, Macvin, café, caramel beurre salé, miel du Jura, bourgeons de sapin	
<i>SORBET</i> : fraise, framboise, myrtille, poire, citron	

Toute l'équipe  
vous souhaite un bon appétit !!