

Assiette de fromages locaux – 7,50 €

Desserts – 7,50 €

Crème brûlée aux myrtilles

Crumble à la rhubarbe, crème anglaise

Meringue, compote de fruits rouges,
crème chantilly, fruits rouges frais

Brownie au chocolat noir et aux Griottines,
glace à la pistache

Coupe 2 parfums – 4 €

→ glace: vanille, chocolat, noisette, pistache, café,
fraise, miel du Jura, Macvin du Jura, bourgeons de
sapin

→ sorbet: framboise, myrtille, poire et citron

Menu à la carte

Entrées

Noix de Saint Jacques, purée de courge butternut,
chips de jambon cru – 9,90 €

Assiette de truite fumée « de la Petite Montagne »,
câpres et vinaigrette d'aneth – 11,80 €

Bonbons de fromage de chèvre bio, miel
balsamique, salsa de tomate cerise – 8,80 €

Menu à la carte

Plats chauds

Ballottine de poulet fermier, farce aux cèpes,
pommes fondantes, sauce au vin d'Arbois – 18,50 €

Filet de bar, tagliatelle de courgettes, crème au vin
d'Arbois et aux écrevisses – 19,90 €

Tarte fine de légumes grillés et cancoillotte, sauce
provençale, salade verte – 14,70 €

Faux filet de bœuf, salade verte - 26€
Servi avec pommes de terre nouvelles ou frites
→ Sauce au jambon cru et au bleu de Gex – supplément 2€
→ Sauce aux morilles – supplément 4,5€



**Un menu du jour est également disponible
tous les midis du lundi au vendredi.
Bien sûr il change quotidiennement. N'hésitez
pas à le demander !**

Tarifs :

Plat chaud seul : 9,50 €

Entrée et plat chaud ou plat chaud et dessert : 13,50 €

Entrée, plat chaud et dessert : 16,50€

Menu du terroir

Plat chaud seul : 16,50 €

Entrée et plat chaud ou plat chaud et dessert : 22,50 €

Entrée, plat chaud et dessert : 28,50€

Croustillants de saucisse de Morteau,
salade verte, salsa de tomates

Filets de truite et de perche,
purée de choux fleur,
spaghetti de légumes, chip de jambon cru

Tarte aux myrtilles, sorbet de myrtilles,
liqueur de framboise



Spécialités du Haut-Doubs

Croûte aux champignons – 16,50€

Croûte aux morilles et au vin jaune - 23€

Morbiflette - 18€

Raclette – 19€

Fondue comtoise - 17€

Salade composée

*grande – 13,50 € - petite – 8,50 €
supplément frites ou pomme de terre – 1,50 €*

Salade franc-comtoise :

salade verte, saucisse de Morteau, lardons fumés, comté, tomates, noix, œuf poché

Salade de truite fumée :

salade verte, truite fumée de la pisciculture Beuque, câpres, vinaigrette d'aneth

Salade aux trois fromages :

salade verte, tartines au comté, morbier, bleu de Gex

Salade charcutière :

salade verte, jambon fumé cru, jambon fumé cuit, saucisson sec au Comté, rosette, filet fumé