

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.

A LA CARTE

ENTRÉES	B allotine de boudin noir et jambon cru de Montagne, tarte tatin échalotte et endive, purée au persil, "piccalilli"	10.50€
	G ravlax "maison" de truite, cabillaud et sandre, salade pamplemousse rose, avocat et truite fumée	11.00€
	S alade chaude de betteraves et de courges rôties, pignon de pin, pesto aux feuilles de carottes et roquette, croutons de Morbier	9.50€

PLATS CHAUDS	M agret de canard poêlé, médaillon de cuisse confite, pomme de terre duchesse aux grisets et aux morilles, légumes d'hiver, jus myrtille et vin rouge	21.50€
	P avé de truite confit au beurre, à l'estragon et au citron vert, rôsti pomme de terre et carottes, côtes de bette, sauce aux écrevisses	19.50€
	G âteau de polenta, tomme à la truffe, girolles et morilles, légumes à l'ancienne et châtaignes rôtis, croustillants de champignons, jus au vin rouge du Jura	16.50€
	F aux filet de chez Gresard (environ 220 gr), salade verte, pommes de terre vapeur <i>ou</i> frites	
	- nature	26.00€
	- beurre à l'ail et aux herbes	28.00€
	- Mont d'Or fondu	28.00€
	- sauce aux morilles et au vin jaune	30.50€

SPÉCIALITÉS du HAUT-DOUBS

PLATS CHAUDS	C roûte aux champignons (pleurotes, cèpes, girolles, grisets, shiitakes, champignons noirs), salade verte	16.50€
	C roûte aux champignons des « Clochettes » (pleurotes, cèpes, girolles, grisets, shiitakes, champignons noirs), jambon cru, œuf poché, salade verte	19.00€
	C roûte aux morilles et au vin jaune, salade verte	24.00€
	M orbiflette, salade verte	16.00€
	R aclette, pommes de terre, charcuterie locale, cornichons, salade verte	20.00€
	F ondue comtoise, salade verte	16.00€
	F 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

MENU TERROIR – 26€

ENTRÉE Soupe à l'oignon gratinée au Comté

PLAT CHAUD Croûte aux champignons des « Clochettes » (pleurotes, cèpes, girolles, grisets, shiitakes, champignons noirs), jambon cru, œuf poché

DESSERT Pavlova aux myrtilles et au miel, fromage blanc

MENU ENFANT – 9,50€

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

avec frites **ou** pomme de terre vapeur

Et avec salade **ou** légumes de saison

DESSERT Une boule de glace au choix

HIVER 2022

FROMAGE

Duo comté / morbier bio de Chapelle des Bois 3.50€

Assiette de 5 fromages locaux 8.50€

DESSERTS

Café gourmand : se renseigner pour sa composition 10,00 €
café, café allongé, thé ou infusion compris

Tarte aux myrtilles, panna cotta à la Juramelli, glace châtaigne 8.50€

Bûche au chocolat et aux griottines, coulis de cerise, glace croquantine 8.50€

Crème brûlée aux saveurs de Noël, poire poché au vin chaud, croquant de pain d'épice 8.50€

Colonel des Clochettes : 2 boules de sorbet myrtille, eau de vie de « plosses » (prunelle sauvage) 7.00€

Coupe de glaces 2 parfums au choix : 4.00€

GLACE : vanille, chocolat, noisette, pistache, Macvin, café, caramel beurre salé, miel du Jura, bourgeons de sapin

SORBET : fraise, framboise, myrtille, citron, cactus citron vert, poire

Toute l'équipe
vous souhaite un bon appétit !!