



Pour l'apéritif

Saucisse sèche de Morteau accompagnée d'une flûte de mousseux du jura 8,5€

Les entrées régionales

Assiette de saucisse de Morteau (chalet Jacquet) 15,00€

Salade aux copeaux de comté 9,00€

Petite salade comtoise 11,50€

Les plats régionaux

Grande salade comtoise 19,00€

Assiette de saucisse de Morteau (chalet Jacquet) 17,00€
et sa garniture.

Avec un verre de jura 22,00€

Assiette de comté (fruitière des Jarrons) 5,50€



Les Entrées

Terrine de chasse , pickles de légumes	15,00€
Croûte forestière	15,00€
Risotto au vin jaune et au comté des Jarrons	
Entrée	15,00€
Plat	22,00€
Tartare de truite rose du jura aux aromates, écrasé de brocolis au wasabi , tuile aux graines de Chia	17,00€
Escalope de foie gras de canard, poire rôtie et jus de cuisson aux épices	26,00€
Salade de légumes cuits à l huile de noisette, vinaigrette au curry, œuf bio cuit basse température et copeaux de comté	15,00€

Une majoration de 4,00€ sera ajouté pour toute commande d'une entrée en tant que plat, merci de votre compréhension



Les viandes

Filet bœuf poêlé servi avec son escalope de foie gras	35,00€
Ris de veau cuit en sautoir, aux morilles et au vin jaune	31,00€
Pied de cochon désossé, pané farcit aux foies gras	30,00€
Pavé de biche mariné paprika, sucre, café sauce vin rouge montée au beurre	28,00€
Suprême de pintade rôti farci de Morteau et comté	26,00€
Tranche de carré veau risotto vin jaune et comté des Jarrons	28,00€

Les poissons

Truite du vivier au savagnin, légumes à l'huile de noisette	20,00€
Filet de loup , Légumes du moment et crème légère à l'anchois	25,00€

Menu enfant 14€
(jusqu'à 12ans)



Menu tradition

49€

POUR LES MENUS
MERCİ DE NOUS CONSULTEK

