



Menu Enfant (de moins de 12 ans)

La formule du petit gastronome

Comme papa, comme maman :

1/2 portion 1/2 tarif (min18€)

Avec les desserts des grands

Le Menu Fast Food 15,00

De la soupe

de la saucisse de Morteau, du Jambon ou du poulet

Des pommes de terre, des légumes de saison et du Ketchup

Deux boules de glace

Tous les plats sont
accompagnés
d'une soupe,
d'une salade et
d'un dessert à la
carte

*All dishes are
accompanied
soup and salad and a
dessert a la carte*

Des fournisseurs

le pain de Dominique et Laurent Gaunet à Septmoncel,
viandes et charcuteries de la Famille Gresard à Malbuisson (25),
les volailles du domaine de la Pérouse, St André sur Vieux Jonc (01),
les agneaux de Provence de la maison Alazard & Roux à Tarascon (13) ,
les fromages de la Fromagerie Petite à Lajoux,
et de la Chèvrerie du Mont-Fier à Prémanon,
le jardin et le verger du Beau-Père et de la Belle-Mère à Montfaucon (25),
les légumes d'Armelle et de Laurent du marché de Saint-Claude,
la farine de gaude du moulin Taron à Chaussin,
les farines de la ferme des agités à Bersaillin,
La Biocoop aux Rousses
épicerie de village à Lamoura
les truffes de Bourgogne de Karine Outhier à Aubaine (21),
les champignons de Laurent Cipolat à Neuvic (19),
les vinaigres de Philippe Gonet à Arbois,
les noix de Stéphane Ferlin à Poliénas (38),
le chocolat de Valrhona à Tain-l'Hermitage (26)
Le Miel du Clos des Loups à St Didier.

d'autres choix sont possibles aux tableaux.

Toutes nos excuses si vous ne retrouvez pas le plat voulu le moment venu. En espérant que vous passerez quand même un agréable moment chez nous.

A dish may be insufficient, others may be on the blackboard. Our apologies if you can not find the dish you wanted. Hoping that you will still have a good time with us.



Une région:

la Franche-Comté

La Morteau en Croûte

29,00

Une Saucisse de Morteau label Rouge, cuisinée au vin rouge du Jura, au serpolet, sur un lit de pommes de terre et du comté

Morteau sausage cooked with red jura wine and wild thymus, potatoes and Comte cheese

Et on s'amuse

**Tous les plats
sont
accompagnés
d'une soupe,
d'une salade et
d'un dessert à la
carte**

*All dishes are
accompanied
soup and salad and a
dessert a la carte*

Tartine tartare de poire et merlan

31,00

Deux pièces de bœuf de Franche-Comté, coupées au couteau, assaisonnées à notre manière avec du Comté, des frites

Local pieces of crude beef seasoned as we like with Comté cheese, french fries

Ou Or

Croûte Nantua

35,00

Une quenelle de brochet parfumé aux plantes sauvages, une sauce Nantua aux écrevisses du lac Léman et aux tomates de Laurent et Armelle.

A quenelle of pike scented with wild plants, a Nantua sauce with crayfish from Lake Geneva and tomato Laurent and Armelle.

Ou Or

Saute-en-bouche de veau

35,00

Du veau, de la sauge, du jambon cru, du fromage de chèvre

Veal, sage, crude ham and goat cheese

des morilles

Rien que des morilles de la meilleur qualité: l'extra sans queue

Filet en Tartine

39,00

Du filet de veau, des morilles et du Comté

Chicken from La Bresse cooked with Vin Jaune, Comté cheese, morels

Ou Or

Croûte Jurassienne

39,00

Croûte aux morilles à la manière de ma grand-mère

The morels crust as my grandmother did