



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),
viandes de Jean-Yves, le boucher de Lamoura
les volailles du domaine de la Pérouse, St André sur Vieux Jonc (01),
les fromages de la Fromagerie Petite à Lajoux,
les Mont d'Or de Sancey-Richard à Métabief,
les vieux Comté de la fromagerie Vagne
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 Poliéna (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

Jambon au foin 29,00

Un morceau de jambon cuit dans le foin du voisin, du bleu
A local piece of pork ham cooked in hay neighbore

Ou Or

Sandre en tartine 29,00

Filet de sandre au jus de viande, une choucroute aux plantes sauvages
Fillet of pike perch with meat juice, sauerkraut with wild plants and Gex 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*

Joues en tartines 31,00

Des joues de porcs confites au miel de la Combe du Lac, du bleu.
Pork cheeks confit with honey from La Combe du Lac, blue cheese

Ou Or

POF Rossini 33,00

Pot au feu et foie gras, une tartine de bleu du Haut-Jura
Pot au feu and foie gras, blue cheese

Ou Or

des morilles

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

Croûte en Or 35,00

Une saucisse de Morteau Label rouge, son Mont-d'Or et des morilles
A Morteau sausage red label, Mont d'Or cheese and Morels

Ou Or

Croûte Jurassienne 39,00

Croûte aux morilles à la manière de ma grand-mère
The morels crust as my grandmother did

Ou Or

Tartine en Filet 41,00

Du filet de bœuf cuit au four, saignant. Des morilles et du Comté
Beef filet cookes in an hoven: rear. Morels and Comté

2-avr-17