



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

Morteau en Croûte 29,00

De la saucisse de Morteau label rouge, cuisinée au vin rouge du Jura, au serpolet de la montagne, sur un lit de pomme de terre et de Comté.
Morteau sausage red label, cooked with red wine from the Jura and wild thymus of the mountain, on a bed of potato and Comté.

Ou Or

Joues en tartine 31,00

Des joues de porcs IGP Franche-Comté confites au miel de sapin de la Brigitte Bonnot, du bleu du Haut-Jura.

Pork cheeks from Franche-Comté, confit with fir honey of Brigitte Bonnot, blue 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

Fera en croûte de Morbier 29,00

Filet de fera au jus de viande, une choucroute aux plantes sauvages

Fillet vendace with meat juice, sauerkraut with wild plants and Morbier cheese

Ou Or

Pintade en tartine 33,00

Une pintade de la Bresse aux choux et au lard, du morbier

A guinea fowl from La Bresse with cabbage and bacon, morbier

Ou Or

Gigot de Pâques en tartine 33,00

Du gigot d'agneau de Provence, purée d'ail des ours, du morbier

Leg of lamb from Provence, puree of wild garlic and morbier.

des morilles

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

Grenadin en tartine 39,00

Du veau d'chez nous, des morilles de la crème et du Comté

Veal, morels, cream and Comté

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

Ris en Croûte 43,00

Sweatbreads, veal juce, morels and Comté

Beef filet cookes in an hoven: rear. Morels and Comté