

Menu du Terroir

Assortiment de Crudités

Ou

Entrée du Moment



Croustillant à la Saucisse de Morveau
Et son Confit de Pruneaux au Macvin

Ou

Plat du Jour



Fromage de nos Montagnes

Ou

Pâtisserie Maison



Prix Net : 16.75 Euros

(au lieu de 19 € avant le 1^{er} juillet 2009)

Ce Menu n'est pas servi le Samedi, le Dimanche et les Jours Fériés

Menu d' Hiver

Flan de Potiron à La Saucisse de Morteau

Ou

Poêlée Forestière à la Persillade



Dos de Merlu au Pontarlier Anis

Ou

Grenadin de Veau

à la Moutarde au Miel



Moelleux Caramel au Beurre Salé,

Glace Chocolat



Prix Net : 27.€

Menu Gourmand

Foie Gras Frais Maison et sa Gelée au Cidre
Ou

Gratin de Queues d'Écrevisses
à la Bisque de Homard Crémée



Filet de Dorade à la Citronnelle
Ou

Carré de Porcelet au Jus de Betteraves Rouges



Mougat Glacé au Miel de Montagne
Ou

Farandole des Desserts de Frédérique Chauvin



Mignardise



Prix Net : 35. Euros

Menu au Fil de l'Eau

(Servi jusqu'à 20H30)

Filet de Truite Fumée
sur sa Petite Salade

~ ~ ~

Filet de Perche Meunière

~ ~ ~

Scampi en Tempura, Sauce Verdurette

~ ~ ~

Croustillant de Lotte au Vin Rouge

~ ~ ~

Farandole des Desserts de Frédérique Chauvin

~ ~ ~

Mignardise

~ ~ ~

Prix Net : 38. Euros

Menu Dégustation

(Servi jusqu'à 20h30)

Ce menu servi en petites portions impose une préparation pour 2 personnes

Escalope de Foie Gras Chaud
aux Fruits de Saison



Gratinée d'Huîtres en Verdurette



Pause Jurassienne



Viande Selon la Fantaisie du Chef



Fromages de nos Montagnes



Farandole des Desserts de Frédérique Chauvin



Mignardise



Prix Net : 45. Euros