

## LES ENTRÉES

<b>Tartare de truite, joues de sandre, crème persil romarin</b>	<b>13.50</b>
<b>Tataki de thon, graines de courge, mesclun vinaigrette à la mûre</b>	<b>15.00</b>
<b>Verdure croquante</b> Carotte pourpre, tomates confites, concombre, blette, radis, vinaigrette à la mûre	<b>14.00</b>
<b>Verdure de Mr Seguin</b> Toast de chèvre, copeaux de jambon Serrano, vinaigrette au miel et cidre	<b>16.00</b>
<b>Verdure Comtoise</b> Comté, Morbier et Tomme du Jura de la fromagerie du village, Morteau, noix, vinaigrette de cidre	<b>16.00</b>

## LES SPÉCIALITÉS FRANC-COMTOISE

<b>Croûte aux morilles et au Vin Jaune</b>	<b>24.50</b>
<b>Tourte à la saucisse de Morteau</b>	<b>12.00</b>
<b>Planche au crémeux du Jura</b> Crémeux du Jura, Morteau, jambon du Haut-Doubs, pommes de terre, salade	<b>25.00</b>
<b>Ballotine de Volaille au vin jaune</b>	<b>18.00</b>
<b>Fondue Jurassienne</b> Comté, Morbier, Tomme du Jura de la fromagerie d'Orgelet	<b>18.00</b>
<b>Assiette de charcuterie</b>	<b>8.50</b>

## LES PLATS

<b>Entrecôte 300g à la plancha</b> Pommes grenailles	<b>25.00</b>
<b>Filet de canard aux poires</b> Purée vitelotte, tomate grillée au romarin	<b>21.00</b>
<b>Jarret de veau braisé</b> Purée vitelotte, ail confit au romarin	<b>18.50</b>
<b>Pied de cochon sauce truffée</b> Linguines	<b>19.90</b>
<b>Filet de Saint-Pierre crème d'oseille, couteaux persillés</b> Pommes tournées, tomate grillée au romarin	<b>23.50</b>
<b>Pavé de thon, sauce vierge</b> Crèmes de poivron, rosace de légumes	<b>19.50</b>

## LES SUPPLÉMENTS SAUCE

<b>Sauce morilles</b>	<b>8.00</b>	<b>Sauce truffée</b>	<b>7.00</b>
<b>Sauce Vin Jaune</b>	<b>6.00</b>	<b>Sauce Comté</b>	<b>5.00</b>

## **LE VALOUSE**

**Verdure de chèvre tiède, copeaux de jambon serrano  
Vinaigrette au miel et cidre**

Ou

**Carpaccio de joues de sandre, mesclun vinaigrette à la mûre**

\*\*\*\*

**Escalope de truite, asperges vertes, crème de fèves  
Pommes tournées, rosace de légumes**

Ou

**Jarret de veau braisé  
Purée vitelotte, rosace de légumes, ail confit au romarin**

\*\*\*\*

**Faisselle du village**

Ou

**Plateau du berger de la fromagerie d'Orgelet**

Ou

**Crème brûlée au Macvin**

**33,00**

Boisson non comprise

## **LE PETIT CADET**

*Jusqu'à 12 ans*

**Aiguillettes de poulet, pommes grenailles**

Ou

**Burger**

\*\*\*\*\*

**Glaces 2 boules**

**13,00**

Boisson non comprise

# **LE VOUGLANS**

**Feuilleté aux morilles et Vin Jaune**

Ou

**Tataki de thon, graines de courge, mesclun vinaigrette à la mûre**

\*\*\*\*

**Truite meunière de la pisciculture Beuque  
Pommes tournées, rosace de légumes**

Ou

**Volaille prince de Bourgogne au Vin Jaune  
Bouquet de légumes**

\*\*\*\*

**Plateau du berger de la fromagerie d'Orgelet**

Ou

**Faisselle du village**

\*\*\*\*

**Gourmandise de la vitrine**

**39,00 sans le fromage**

**45,00 avec le fromage**

Boisson non comprise

## **LES SUGGESTIONS DU CHEF**

**Demander à l'équipe de service les suggestions du jour ou consulter l'ardoise**

## LES FORMULES DU JOUR

Le midi du lundi au vendredi (sauf jours fériés)

<b>Entrée, plat et café</b>	<b>14.50</b>
<b>Plat, dessert et café</b>	<b>14.50</b>
<b>Entrée, plat, dessert, café</b>	<b>16.50</b>

## LA RONDE DE NOS REGIONS

Produits de la fromagerie d'Orgelet

<b>Plateau de fromages frais et affinés</b>	<b>6.80</b>
<b>Faisselle</b> (nature, crème ou coulis)	<b>5.20</b>

## LES PLAISIRS SUCRES

<b>Gourmandise de la vitrine</b>	<b>8.00</b>
<b>Café gourmand madame</b> Mini moelleux chocolat, glace vanille, crème brulée, panna cotta	<b>8.50</b>
<b>Café gourmand monsieur</b> Mini moelleux chocolat, glace vanille, crème brulée, Griottines de Fougerolles	<b>9.50</b>

## LES COUPES GLACEES

<b>La Coupe Valouse</b>	7,50
Glace vanille, chocolat blanc, caramel, coulis caramel, chantilly	
<b>La Coupe Dame Blanche</b>	7,50
Glace vanille, coulis chocolat, chantilly	
<b>La Coupe Fruits Rouges</b>	7,50
Sorbet fraise, cerise, cassis, coulis de fruits rouges, chantilly	
<b>La Coupe Gourmande</b>	7,50
Glace mangue, mandarine, ananas, coulis de fruits rouges, chantilly	
<b>La Coupe Griottines</b>	7,90
Glace pistache, cerise, Griottines de Fougerolles	
<b>La Coupe Vigneronne</b>	7,90
Glace cassis, Marc du Jura	
<b>La coupe deux boules</b>	5,00
<b>La coupe trois boules</b>	6,50
<b>Supplément coulis ou chantilly</b>	1,00

## LES PARFUMS DE GLACES

Vanille, chocolat, chocolat blanc, caramel, pistache, ananas,  
Fraise, mandarine, cerise, cassis, mangue

Prix nets