



LES PLATS

LES VIANDES

Entrecôte de Bœuf Maitre d'Hôtel 21,00 €
Frites, Salade

Filet de Bœuf 28,00 €
sauce au vin Rouge d'Arbois et Chicorée
Fricassée de Pommes de terre et Légumes de saison

Suprême de Poulet Fermier rôti au Thym 25,00 €
et Jus réduit au Vin Jaune
Fricassée de Pommes de terre et Légumes de saison

Ris de Veau Meunière 32,00 €
sauce Morilles
Fricassée de Pommes de terre et Légumes de saison

Andouillette de la Triperie Vivant 19,00 €
sauce Moutarde
Frites, Salade

Médillons de Pied de Cochon poêlés 22,00 €
farcis de Foie Gras
Fricassée de Pommes de terre et Légumes de saison



LES PLATS

LES SPÉCIALITÉS DU JURA

- Fondue**..... 18,00 €
Comté, Morbier, Crémeux du Jura, Vin blanc Tradition
- Fondue aux Morilles** 25,00 €
Comté, Morbier, Crémeux du Jura, Morilles, Vin blanc Tradition
- La Juraflotte** 18,00 €
Pommes de terre, Morteau, Lard fumé, Oignons,
sauce Morbier et Tomme du Jura. salade de Jeunes Pousses
- L'assiette de Charcuterie** 8,00 €
Jambon du Haut-Doubs, Jambon Cru Fumé, Rosette
Tournedos de poitrine Cuite fumée, Morteau

LES POISSONS

- Truite Arc en Ciel de la Pisciculture de** 19,90 €
Marigna-sur-Valouse cuisson « Comme au Bleu »
Pomme Vapeur, Beurre blanc au Pontarlier Anis
- Filets de Rouget Barbet**..... 19,90 €
aux Senteurs du Jardin
Risotto de Pak Choi, sauce Crustacée
- Filet de Sandre au Savagnin** 23,00 €
et à la Ciboulette fraîche
Patates douces fondantes aux Epices et sa tuile de Gaudes