



Formules



Entrée – Plat – Dessert : 32 €

Entrée – Plat : 30 €

Plat – Dessert : 27 €

Enfants : Entrée - Plat - Dessert : 17 € / Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 15 € / Plat seul : 12 €

Entrées - 12 € :

- Œuf parfait, crème de Comté, saucisse de Morteau, pickles de chanterelles V
- Rillettes de poulet rôti et salade de légumes marinés, huile aux herbes
- Planche de charcuteries de chez René Pommier V*

Plats - 22 € :

- Paleron de bœuf braisé au vin rouge, garniture du moment
- Poisson du moment et sa garniture
- Risotto aux champignons et Comté V

Spécialité régionale :

Fondue du Chef (Comté Fruité, Comté Vieux et Foncinier) - à partir de 2 pers. V

Fondue seule : 18 € par pers.

Fondue + Charcuteries : 22 € par pers.

Fondue + Charcuteries + Dessert : 25 € par pers.

Fromages / Desserts - 8 € : V

- Planche de fromages locaux
- Fondant au chocolat, glace menthe-chocolat et crumble cacao
- Salade de mangue, sorbet mangue, lait de coco et tuiles croustillantes
- Glaces & sorbets : Vanille, chocolat noir, pistache, fraise, poire, mangue

* [V Végétarien / V* adaptation végétarien possible sur demande]

Toute modification apportée au menu demi-pension sera facturée 'à la carte', sauf en cas d'allergies connues à la réservation.

Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits frais et de saison, en fonction des arrivages.

N'hésitez pas à consulter notre personnel concernant les **allergènes** présents dans les plats.