



Formules



Entrée – Plat – Dessert : 28 €
Entrée – Plat ou Plat – Dessert : 25 €

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

Entrées - 8 € :

- * Œuf parfait façon Meurette
- * Tarte briochée au Foncinier, saucisse de Morteau, pickles et herbes fraîches **V***
- * Croûte aux champignons et morilles, salade verte (Supplément 4 €) **V**

Plats - 20 € :

- * Epaule de porc braisée, sauce Porto, purée de patates douces et légumes rôtis
- * Poisson selon arrivage, sauce crustacés, risotto crémeux
- * Bavette d'Aloyau grillée, sauce Béarnaise, grenailles et légumes rôtis
- * Truite meunière, garniture du moment (Supplément 3 €)

Fondue (pour 2 personnes minimum) :



Jurassienne - Trois Comtés **V : 18 € par pers.**

Fondue + Charcuteries : 22 € par pers.

Fondue + Charcuteries + Dessert : 25 € par pers.

Fondue du chef- demandez la recette du jour ! **V : 18 € par pers.**

Fondue + Charcuteries : 22 € par pers.

Fondue + Charcuteries + Dessert : 25 € par pers

Fromages / Desserts - 7 € **V** :

- * Planche de fromages
- * Brownie aux pistaches, noix et noisettes, émulsion vanillée
- * Tarte feuilletée aux pommes, caramel fleur de sel et glace caramel
- * Sorbets & glace du moment: *Fraise, Framboise, Banane, Vanille, Pistache, Chocolat noir*

[**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.