



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 € :

- Tarte au Morbier et lard paysan, salade verte
- Croûte aux champignons et Morilles, salade verte (Suppl +6€) V
- Vitello Tonato (carpaccio de veau cuit, mayonnaise au thon, Comté et tomates confites)

Plats - 22 € :

- Filet de poulet, sauce Porto, légumes et risotto au vieux Comté V*
- Poisson du moment selon inspiration du chef
- Welsh à la Jurassienne, frites (Mont d'or et Comté fondus sur pain, saucisse de Morteau, œuf)

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
- Cookie, ganache chocolat et caramel fleur de sel
- Cake moelleux au citron vert, coulis de myrtilles et crème Mascarpone
- Glaces & sorbets : Vanille, chocolat noir, pistache, fraise, cassis, poire

* [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.