

POUR LES PLUS PETITS

Roestis, jambon, saucisse de Morteau
et salade verte

Une boule de glace
(Jusqu'à 12 ans)

10.50



A PARTAGER

Planche apéritive

8.00/pers

Gougères aux comtés, olives, terrine, fromage...

Minimum 2 pers.

ENTREES

Saucisse de Morteau briochée

9.50

Et salade verte

Salade de chèvre chaud

9.50

Sur toast au miel

Salade mêlée

8.00

Salade verte et crudités

Croûte forestière

11.00

Champignons à la crème servis avec du pain grillé

Escargots par 6

8.00

« Des Chazeaux » à Gonsans

Prix net en € service compris

PLATS AUX SAVEURS REGIONALES

Bavette de Boeuf

A l'échalotte 22.00

Origine France ≈ 200g

Suprême de Volaille

18.50

Au Vin Jaune

Filet de Truite saumonée

21.50

A l'Absinthe

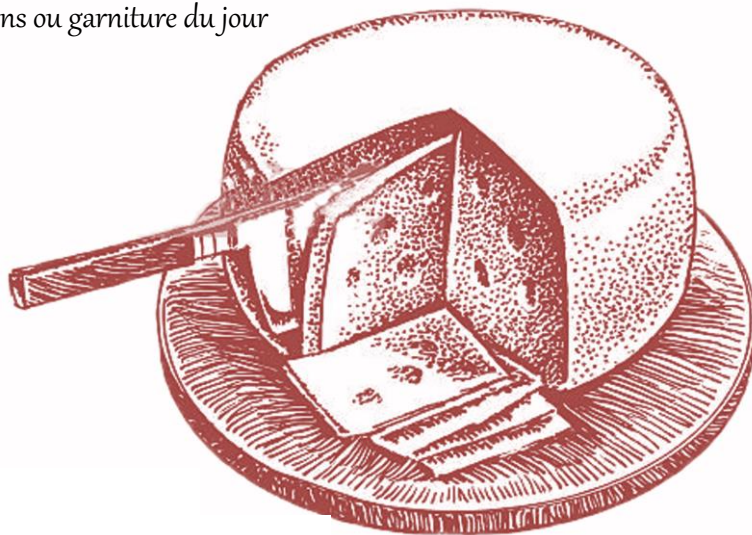
Magret de Canard

24.50

Jus aux Griottines de Fougerolles

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Roestis franc-comtois (pommes de terre, lard, oignons),
légumes de saisons ou garniture du jour



Prix net en € service compris

Les informations sur les allergènes sont à votre disposition sur demande

Salade de chèvre chaud

19.00

Sur toast au miel

Salade mêlée

16.00

Salade verte et crudités

Croûte Forestière

22.00

Champignons à la crème servis avec du pain grillé

Roestis Franc-Comtois

18.50

Pommes de terre sautées avec lard et oignons, jambon fumé
cuit à l'os, Saucisse de Morteau et salade verte

Supplément Cancoillotte chaude

2.80

Boîte chaude « l'Edel de Cléron »

25.50

Boîte de fromage gratinée, Jambon fumé cuit à l'os, Saucisse de
Morteau, pomme de terre en robe des champs et salade verte

FONDUE (tarif par personne) :

La 100% comté

20.00

La 50/50 (comté/morbier)

20.00

Minimum 2 personnes – 220g/pers

Même fondue pour l'ensemble de la table

Supplément œuf

0.40

Charcuterie

8.00/pers

Jambon cru, Brési, bacon, saucisse de Morteau séchée...

GOURMANDISES du CHEF

Dessert du jour 7.50

Assortiment au choix sur plateau

Assiette de fromage 9.50

COUPES GLACEES

Blanche 7.50

Glace vanille 2 boules, coulis chocolat
chaud Klaus, spéculos et chantilly

Double Cara 7.50

Glace vanille et caramel, 2 boules
Coulis caramel beurre salé et chantilly

Jurassienne 9.00

Glace Vin Jaune 2 boules,
Spéculos et liqueur de noix

ARÔMES

Sorbet : framboise, citron, mangue

Glaces : café, vanille, chocolat, caramel, rhum-raisin,
Sapinette*, Vin Jaune*, Griottines*

* Fabrication artisanale par Les délices de Lulu à Montlebon

1 boule 2.60

Suppléments

Chantilly 1.20

Chocolat chaud Klaus 1.30

Caramel beurre salé 1.30



N'hésitez pas à demander une coupe traditionnelle,
colonel, général ou framboise arrosées... 9.00
Que nous vous ferons avec plaisir !

Prix net en € service compris