



Menu

28€

ENTRÉES

Salade des 5 chalets (poire, tomate, menthe, sauce au miel)
Tarte à la tomate, moutarde

PLATS

Filet de poulet au citron et à l'ail des ours sauvage,
frites de polenta et légumes de saison
Curry de truite de la Semine , riz pilaf

FROMAGES

Buffet de fromages (supp 5€/pers)

DESSERTS

Tarte citron meringuée
Panna cotta du chef
Crumble fraise rhubarbe



Bon Appétit!

Si vous avez des allergies alimentaires veuillez nous
le préciser.



Menu



38€

ENTRÉES

*Salade comtoise (jambon cru, saucisse de Montbéliard,
comté, noix, oeuf mollet au soja)
Melon, jambon cru
Quiche à la truite de la Semine*

PLATS

*Suprême de poulet fermier sauce aux cèpes, pommes de terre en
robe des champs, flan de légumes bicolores
Brochette de truite, champignons et ratatouille de légumes d'été*

FROMAGES

Buffet de fromages de nos régions, secs et frais

DESSERTS

*Pavlova aux fruits rouges
Tiramisu du chef
Cheese cake coco, citron vert*



Bon Appétit!



*Si vous avez des allergies alimentaires veuillez nous
le préciser.*



Menu

L'amuse bouche du chef

49€

ENTRÉES

*Foie gras maison au Savagnin
Croustillant d'escargots et son mesclun, vinaigrette aux
herbes*

Trou jurassien: Macvin et glace à la noix

PLATS

*Pavé de truite de la Semine sauce aux agrumes, légumes d'été
Côte de veau aux morilles,, pommes grenailles au romarin*

FROMAGES

Fromages frais et secs de nos régions

DESSERTS

*Tartelette aux fraises sur compotée de rhubarbe
Coupe sorbet cassis, myrtille, framboise et fruits frais
Paris-Brest*

Tartelette citron et spéculos revisitée

Bon Appétit!

*Si vous avez des allergies alimentaires veuillez nous
le préciser.*

