

Menu

28€

ENTRÉES

*Gaspacho de melon et basilic
Salade des 5 chalets (poire, tomate, menthe, sauce au miel)
Tarte à la tomate, moutarde*

PLATS

*Filet de poulet aux fruits exotiques, frites de polenta et
légumes de saison*

*Filet de truite de la Semine au beurre blanc, riz pilaf
Filet mignon de porc, crème d'ail et ratatouille*

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 poché)
Melon, jambon cru
Quiche à la truite de la Semine*

PLATS

*Suprême de poulet fermier, flan de légumes bicolores
Filet d'omble de la Semine, polenta façon pont neuf et asperges vertes
Porc et son écrasé de pommes de terre gratiné au comté*

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

Duo de truite: *Gravlax et truite fumée sauce miel et aneth*
Foie gras maison au Savagnin
Croustillant d'escargots et son mesclun, vinaigrette échalote

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
Souris d'agneau aux épices, carottes glacées, épinards frais

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.