



# 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

Porcelet 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.*