

PROPOSITIONS VALABLES UNIQUEMENT LE MIDI hors jours fériés

MENU du JOUR, Voir ardoise

Entrée + plat + dessert : 18 €

Entrée + plat **OU** plat + dessert : 15 €

Plat du jour : 12 € / entrée du jour ou dessert du jour 6 €

Salades (environ 15 min de préparation)

en entrée

en plat

Salade de chèvre chaud

8 €

13 €

salade verte, tomates, crottin de chèvre sur toast, lard fumé, miel, herbes de Provence, sauce échalotes et vinaigre de Xérès



Salade franc-comtoise



9 €

14 €

salade verte, tomates, Comté, noix, oignons, pommes de terre et saucisse de Morteau

Les Incontournables du Déjeuner



Faux-filet charolais franc-comtois à la plancha, frites, salade verte

18 €

et sauce gribiche



Hamburger made in Jura, frites



15 €

steak haché façon bouchère gratiné au Comté, salade, tomates, lard, sauce gribiche, compotée d'oignons, pain brioché de notre artisan boulanger



Titre de Maître Restaurateur depuis le 29 Avril 2015 par arrêté préfectoral ce qui signifie que tous nos plats sont faits « maison », c'est-à-dire qu'ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous sommes en mesure de vous indiquer les provenances de nos produits.

Liste des allergènes en début de carte. Tous nos prix sont TTC, service compris, boissons non comprises

le Gustalin...



Spécialité de la maison



plat régional



Plat sans gluten

ENTREES



Croustillant de tête de veau, sauce gribiche, salade verte 9 €

6 escargots façon traditionnelle : en caquelon à l'ail et au persil  8 €

 Pâté de canard aux coings, pickles maison 9 €

Œuf frit mollet à la cacahouète, gelée de roquette et champignons du moment 10 €

 Escargots de la ferme Bonvalot, sabayon à la moutarde, jus d'herbes,
Déclinaison de côtes de blettes et chips de Comté 12 €

Crème de butternut au foie gras poêlé et girolles 14 €

 Carpaccio de truite arc-en-ciel aux agrumes, piment d'Espelette
et pousses de soja en salade façon thaï 14 €

Menu pour les grands gourmands 12 € (7-12 ans) // Menu pour les p'tits gourmands 8 € (2-6 ans)
(portion adaptée en fonction de leur âge)

Filets de perches panés maison ou Saucisse de Morteau
servis avec légumes de saison et frites

1 boule de glace

Et une boisson au choix : limonade, diablo, sirop à l'eau



Titre de Maître Restaurateur depuis le 29 Avril 2015 par arrêté préfectoral ce qui signifie que tous nos plats sont faits « maison »,
c'est-à-dire qu'ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous sommes en mesure de vous indiquer les provenances de nos produits.

Liste des allergènes en début de carte. Tous nos prix sont TTC, service compris, boissons non comprises

le Gustalin...



PLATS

	Saucisse de Morteau, pommes de terre vapeur, cancoillotte et salade verte		14 €
	Filets de perches saisis à l'ail et au persil, frites et légumes de saison		14 €
	Souris de cerf, chou rouge, roesti, jus aux airelles		17 €
	Aile de raie, andouillette du Jura, pois cassés au lard, compotée d'échalotes		16 €
	Filet de flétan, beurre blanc, épinards, raisin blanc et patate douce		22 €
	Ballotine de poulet fermier Label Rouge, sauce crémée au vin jaune morilles et champignons du moment, polenta crémeuse et croustillante		21 €
	Magret de canard, déclinaison de céleri aux parfums de truffe et marrons		19 €

DESSERTS (environ 15 minutes de préparation)

	Assiette de 3 fromages francs-comtois		8 €
	Pommes au four aux amandes, émulsion cannelle et sèche franc-comtoise		8 €
	Vacherin glacé à l'ancienne, parfum Rhum-raisin, vanille, émulsion au yaourt		8 €
	Mille-feuilles au chocolat et thé vert		9 €
	Entremet mangue aux perles du Japon, sorbet passion et émulsion coco		9 €
	Soufflé chaud au vin jaune, glace noix		9 €
	Café ou thé Gourmand		9 €



Titre de Maître Restaurateur depuis le 29 Avril 2015 par arrêté préfectoral ce qui signifie que tous nos plats sont faits « maison », c'est-à-dire qu'ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous sommes en mesure de vous indiquer les provenances de nos produits.

Liste des allergènes en début de carte. Tous nos prix sont TTC, service compris, boissons non comprises

le Gustalin...



Menu du Terroir

6 escargots façon traditionnelle : en caquelon ail et persil



Ou

Pâté de canard aux coings, pickles maison

Ou



Croustillant de tête de veau et salade verte

Saucisse de Morteau, pommes de terre vapeur, cancoillotte et salade verte



Ou



Filets de perches saisis à l'ail et au persil, frites et légumes de saison

Assiette de 3 fromages

Ou



Vacherin glacé à l'ancienne, parfum mirabelle et Macvin, émulsion au yaourt



Ou

Pommes au four aux amandes, émulsion cannelle et sèche franc-comtoise

Entrée + plat + fromage + dessert	25 €
Entrée + plat + fromage <u>ou</u> dessert	21 €
Entrée + plat	19 €
Plat + fromage <u>ou</u> dessert	17 €



Titre de Maître Restaurateur depuis le 29 Avril 2015 par arrêté préfectoral ce qui signifie que tous nos plats sont faits « maison », c'est-à-dire qu'ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous sommes en mesure de vous indiquer les provenances de nos produits.

Liste des allergènes en début de carte. Tous nos prix sont TTC, service compris, boissons non comprises

Menu de Marcel

Escargots de la ferme Bonvalot, sabayon à la moutarde, jus d'herbes,

Déclinaison de côtes de blettes et chips de Comté

Ou

Œuf frit mollet à la cacahouète et roquette

Souris de cerf, chou rouge, roesti, jus aux aïelles

OU

Aile de raie, andouillette du Jura, pois cassés au lard, compotée d'échalotes

Dessert au choix à la carte

(à commander en début de repas)

Entrée + plat + fromage + dessert	31 €
Entrée + plat + fromage <u>ou</u> dessert	27 €
Entrée + plat	24 €
Plat + fromage <u>ou</u> dessert	22 €



Titre de Maître Restaurateur depuis le 29 Avril 2015 par arrêté préfectoral ce qui signifie que tous nos plats sont faits « maison », c'est-à-dire qu'ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous sommes en mesure de vous indiquer les provenances de nos produits.

Liste des allergènes en début de carte. Tous nos prix sont TTC, service compris, boissons non comprises



Menu de Louis

Crème de butternut au foie gras poêlé et girolles

Ou

Carpaccio de truite arc-en-ciel aux agrumes,
piment d'Espelette et pousses de soja en salade façon thaï

Filet de flétan, épinards, raisin blanc et patate douce beurre blanc

Ou

Magret de canard, déclinaison de céleri aux parfums de truffe et marrons

Dessert au choix à la carte

(à commander en début de repas)

Entrée + plat + fromage + dessert	35 €
Entrée + plat + fromage <u>ou</u> dessert	31 €
Entrée + plat	27 €
Plat + fromage <u>ou</u> dessert	25 €



Titre de Maître Restaurateur depuis le 29 Avril 2015 par arrêté préfectoral ce qui signifie que tous nos plats sont faits « maison », c'est-à-dire qu'ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous sommes en mesure de vous indiquer les provenances de nos produits.

Liste des allergènes en début de carte. Tous nos prix sont TTC, service compris, boissons non comprises