



# Bienvenue à l'Hôtel Restaurant Aux Deux Forts

## Nos fournisseurs locaux

### Les fumés

Thaurin Frères à Pont d'Héry (39)

### Le fromage de chèvre

GAEC Ferme du Vieux Chemin à Marnoz (39)

### Comté et Morbier

Fruitière de Salins-les-Bains (39)

### Les truites

La pisciculture du Moulin de Pierre à Mont-sur-Monnet (39)

### Les viandes bovines

Société Belot à Besançon (25)

*5 Place du Vigneron  
Tél. : 03 84 73 70 40  
[www.hoteldesdeuxforts.fr](http://www.hoteldesdeuxforts.fr)*



## Menu gourmand

Mi cuit de foie gras au confit de vin jaune  
Et sa baguette au maïs toastée

*Ou*

Tartare de saumon frais mariné « poire-cacahuètes »,  
toasts au pain viking

~

Le dos de cabillaud aux morilles et ses écrevisses  
au Vin Jaune

*Ou*

Magret de canard aux mirabelles  
et jus au Trousseau

~

L'assiette de Comté de la Fruitière de Salins-les-Bains  
(Deux affinages différents selon arrivage)

~

Entremets chocolat praliné croustillant,  
glace croquantine et crème anglaise pure vanille

*Ou*

Tartelette aux clémentines et noisettes torréfiées  
et sa crème glacée au marron

**42 €**

Prix nets, taxes et service compris

## Notre Menu logis du Terroir

Escargots au beurre persillé et timbale croustillante,  
mousseline de panais frais

Ou

Rillettes de Truites maison et petite baguette,  
Mélange de jeunes pousses au vinaigre Balsamique

~

Civet de cuisse de lièvre à la française

Ou

Petits filets de perches meunières  
et ses pommes de terre charlotte à l'anglaise

~

Assiette de Comté et Morbier  
de la fruitière de Salins-les-Bains

~

Crème brûlée à l'Absinthe et Griottines

Ou

Vacherin tutti-frutti maison et son coulis au fruit de la passion

**24.90 €**

## Nos Entrées

La croûte forestière aux morilles et à la crème fraîche

17 €

Mi cuit de foie gras au confit de vin jaune  
et sa baguette au maïs toastée

17 €

Tartare de saumon frais mariné « poire-cacahuètes »,  
toasts au pain viking

14 €

Escargots au beurre persillé et timbale croustillante,  
mousseline de panais frais

11.50 €

Rillettes de truites maison et petite baguette,  
Mélange de jeunes pousses au vinaigre balsamique

10,50 €

Entremet de chèvre frais de la ferme du vieux chemin au miel du jura,  
Morteau et sablé aux noix

10 €

Prix nets, taxes et service compris

## Nos Poissons

Le dos de cabillaud rôti aux morilles  
et écrevisses au Vin Jaune

18 €

Filet de sandre rôti et son velouté aux cèpes  
accompagné de sa tuile au comté

17.70 €

La grosse Truite de la pisciculture du moulin de pierre  
Au Vin Jaune

16€

Noix de Saint Jacques à la plancha, émulsion crémeuse  
au butternut, crumble et huile de noisette

18 €

*Tous nos poissons et viandes sont servis avec les légumes du jour.*

## Nos Viandes

L'Entrecôte\* race Montbéliarde, fleur de sel et beurre vigneron  
avec des morilles (+ 8 €)

17 €

Magret de canard aux mirabelles  
et son jus au Trousseau

16.5 €

Parmentier aux châtaignes et à l'épaule de veau  
confite une nuit et son jus réduit

15 €

Civet de cuisse de lièvre à la française

14 €

*\*Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.*

*Tous nos poissons et viandes sont servis avec les légumes du jour.*

## Nos Fromages

L'assiette de Comté de la Fruitière de Salins-les-Bains  
(Deux affinages différents selon arrivage)

5.80 €

Faisselle de Fromage blanc

4.5 €

## Pour Nos Petits Gourmets

Petite assiette de hors d'œuvre

~

Blanc de poulet à la crème

Petite garniture de légumes

~

Entremets Chocolat praliné et sa glace vanille

11.90 €

*Pour nos petits chefs, nous proposons aussi un plat de notre carte*

*En demi-portion demi-tarif.*

Prix nets, taxes et service compris

## Nos Desserts Maison

Tartelette aux clémentines et noisettes torréfiées  
Et sa crème glacée au marron  
Servi avec son verre de liqueur de châtaigne (6cl) (+3€)

7 €

Vacherin tutti-frutti maison et son coulis au fruit de la passion

7 €

Café gourmand selon l'inspiration du moment

7 €

Crème brûlée à l'Absinthe et Griottines

7.50 €

Entremets chocolat praliné croustillant,  
Glace croquante et sa crème Anglaise pure vanille

8.50 €



## Nos Formules Express

(Sauf samedi soir, dimanche et jours fériés)

Menu du Jour (Entrée, Plat, Dessert)

**17.20 €**

~

Entrée et Plat du jour

Ou

Plat et Dessert du jour

**13.5€**

~

Notre restaurant vous accueille aussi pour vos repas de groupe,  
séminaire, anniversaire, mariage, ...

Pour tous vos événements à fêter dans notre restaurant, demandez  
nos gâteaux maison préparés par notre pâtissier.

N'hésitez pas à vous renseigner à l'accueil de l'hôtel.