

Bienvenue à l'Hôtel Restaurant des **Deux Forts**

Nos produits locaux

Les noix

Huilerie Comtoise à Crouzet-Migette (25)

Les fumés

Thaurin Frères à Pont d'Héry (39)

Les truites

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

Le fromage de chèvre

GAEC Ferme du Vieux Chemin à Marnoz (39)

Comté et Morbier

Fruitière de Salins-les-Bains (39)

Les glaces

Maitre artisan glacier – Glaces des Alpes à Allonzier la Caille (74)

Préparés avec passion par notre chef

Solène Séguin et son équipe



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Menu Fort Belin

Mise en bouche du moment

~

Tataki de Montbéliarde, petits pickles de légumes,
espuma wazabi

OU

Millefeuille de foie gras et pain d'épices maison,
chutney du moment

~

Dos de Cabillaud en croûte d'Aïoli et ses Gambas flambées

OU

Pavé de biche au Pinot noir du Jura, aïelles et myrtilles

~

Trio de fromages affinés de la fruitière de Salins-les-Bains

OU

Dessert maison de votre choix

36,90 €

Prix service compris



Menu Logis - Fort Saint André

Mise en bouche du moment

~

Gratin d'escargots comtois sur lit de poireaux au comté

OU

Eventail de légumes et son chèvre frais pané
de la Ferme du Vieux Chemin

~

Papillote de truite et écrevisses au Savagnin,
sur sa mousseline de Panais

OU

Moelleux croustillant de poitrine de cochon confite lentement

~

Duo d'affinés de la fruitière de Salins

OU

Baba au rhum, ananas poêlé, espuma passion
et son shooter de chocolat chaud

OU

Crème brûlée aux fèves de Tonka

26,90 €

Prix service compris

Nos Entrées :

Eventail de légumes et son chèvre frais pané
de la Ferme du Vieux Chemin
12 €

Gratin d'escargots comtois sur lit de poireaux au comté
13 €

Tataki de Montbéliarde,
petits pickles de légumes, espuma wazabi
14 €

Millefeuille de foie gras et pain d'épices maison,
son chutney du moment
15 €

Croûte forestière à la crème fraîche et Vin Jaune
13 €

Menu Petits Bouts d' Choux :

Moelleux de poitrine
ou Cabillaud à la crème

~

Brownie au chocolat et sa glace

10 €

* Pour les petits chefs, nous proposons aussi un plat
de notre carte en demi-portion à demi-tarif

* Pour les tout-petits chefs, n'hésitez pas à demander à notre chef !

Prix service compris

Nos Plats :

Papillote de truite et écrevisses au Savagnin,
mousseline de panais

15 €

Saumon Ying et Yang, réduction de passion crémée,
croustilles aux graines de pavot

16 €

Dos de Cabillaud en croûte d'aïoli et ses Gambas flambées

19 €

Blanquette de veau à notre façon : aux senteurs de Vin Jaune
avec nos délices des sous-bois

17 €

Moelleux croustillant de poitrine de cochon confite lentement

15 €

Pavé de biche au Pinot noir du Jura, airelles et myrtilles

18 €

Magret de canard sur tatin de poires au beurre salé,

Jus corsé au Trousseau

19 €

Entrecôte Montbéliarde à la Fleur de Sel

19 €

*Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.
*Tous nos poissons et viandes sont accompagnés de
légumes de saison.*

Nos Desserts :

Trio de fromages Franc-comtois
de la Fruitière de Salins-les-Bains
7 €

Fromage blanc en faisselle bien accompagné
(coulis, crème, sucre ou version salé... au choix)
6 €



Poire pochée, mousse de marrons
sur crumble aux noix de Salins
8,50 €

Crème brûlée aux fèves de Tonka
7 €

Baba au rhum, ananas poêlé, espuma passion
et son shooter de chocolat chaud
7 €

Café ou thé très gourmand
7,50 €

Ronde des fruits des bois, sablé au chocolat blanc
et mousse d'amande
8 €

Croquant au chocolat et praliné de noisettes
8,50 €

Nos Formules Carte Blanche :

Du lundi au vendredi midi

Entrée et Plat du jour

ou

Plat et Dessert du jour

14 €

Menu du Jour

(Entrée, Plat et Dessert)

18 €

Le samedi midi :

Nos plats d'autrefois

Partagez un moment de convivialité
autour d'un plat d'antan
(*Tête de veau, Bourguignon...*)

~

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 !