

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

Nos fournisseurs locaux

Les fumés

Thaurin Frères à Pont d'Héry (39)

Les truites

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

Les viandes bovines

Société Belot à Besançon (25)

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 de Alpes à Allonzier la Caille (74)



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



Menu gourmand

Mi cuit de foie gras au confit de vin jaune
toast de pain d'épices maison

Ou

Tartare de saumon frais mariné « poire-cacahuète »,
et son pain viking

~

Dos de cabillaud morilles et écrevisses
au Vin Jaune

Ou

Magret de canard rôti, aïelles
et sauce au miel du Jura

~

Assiette des quatre fromages franc-comtois

~

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

Ou

Tartelette aux clémentines et noisettes torréfiées
crème glacée au marron

42 €

Prix service compris

Menu du Sel

Escargots poêlés, beurre persillé au Pontarlier,
et sa mousseline de panais frais

Ou

Rouleau croustillant aux écrevisses,
sauce aigre-douce au miel du Jura

~

Parmentier d'épaule de veau confite d'une nuit
en croûte de sel

Ou

Filet de Saint-Pierre au fenouil glacé
bouillon anisée et tuile craquante au sel

~

Assiette des trois fromages franc-comtois

~

Crème brûlée au caramel beurre salé et son opaline

Ou

Moelleux chocolat noir intense à la fleur de sel
crème anglaise pure vanille

32.90 €

Notre Menu logis du Terroir

Salade de chèvre chaud au sel de Salins les Bains

Ou

Rillettes de Truites maison et petite baguette,
salade 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

~

Douceur exotique coco-ananas, sorbet piña colada

Ou

Palette de trois sorbets, meringue craquante

24.90 €

Prix service compris

Nos Entrées

Salade chèvre chaud au sel de Salins les Bains

10 €

Rillettes de truites maison et petite baguette,
petite salade au vinaigre balsamique

10.50 €

Escargots poêlés, beurre persillé au Pontarlier,
mousseline de panais frais

11.50 €

Tartare de saumon frais mariné « poire-cacahuètes »,
et son pain viking

14 €

Mi cuit de foie gras au confit de vin jaune
toast de pain d'épices maison

17 €

La croûte forestière aux morilles et à la crème fraîche

17 €

Nos Poissons

La grosse Truite de la pisciculture du Moulin de pierre

Au Vin Jaune

16 €

Filet de Saint-Pierre au fenouil glacé
bouillon anisée et tuile craquante au sel

17.50 €

Dos de cabillaud rôti aux morilles
et écrevisses au Vin Jaune

18 €

Noix de Saint Jacques snackées et céleri basse température
à l'huile de truffes

18 €

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

Prix service compris

Nos Viandes

Civet de cuisse de lièvre à la française

14 €

Parmentier d'épaule de veau confit d'une nuit
en croûte de sel

15 €

Magret de canard rôti, aïelles
et sauce au miel du Jura

16.50 €

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

17 €

*Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.
Tous nos poissons et viandes sont servis avec
les légumes du jour.

Nos Fromages

L'assiette des deux fromages franc-comtois
un fromage en plus (+0.80 €)

(Différents selon arrivage)

4.50 €

Faisselle de Fromage blanc

4 €

Pour Nos Petits Gourmets

Petite assiette de hors d'œuvre du moment

~

Blanc de poulet à la crème

Petite garniture de légumes

~

Entremets Chocolat praliné et sa glace vanille
(fait maison sauf glace)

11.90 €

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

Nos Desserts Maison

Café gourmand selon l'inspiration du moment

7 €

Douceur exotique coco-ananas, sorbet piña colada

7.50 €

Crème brûlée caramel beurre salé et son opaline

7.50 €

Moelleux chocolat noir intense à la fleur de sel
crème anglaise pure vanille

à commander en début de repas

8 €

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

Servi avec son verre de liqueur de châtaigne (6cl) (+3€)

8.50 €

Entremets chocolat praliné croustillant,
Glace croquante et crème anglaise pure vanille

8.50 €

Nos Formules Carte blanche

(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

13.50 €

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.