

# *Le Fort Belin*

## 36

*La Mise en Bouche*

\*\*\*\*\*

*La Ballotine de Truite*

*Mousseline d'Ecrevisses, Crème aux Fines Herbes*

*ou*

*L'œuf Cocotte aux Girolles fraîches et Escargots poêlés*

*Réduction crémeuse au Vin Jaune*

\*\*\*\*\*

*La Souris d'Agneau confite le temps d'une nuit  
aux Senteurs de Provence*

*ou*

*Les Joues de Sandre aux Asperges vertes*

*Réduction crémeuse au Macvin*

\*\*\*\*\*

*Le Granité Jurassien*

\*\*\*\*\*

*Le Plateau de Fromages d'ici & d'ailleurs*

*ou*

*L'Ananas rôti, Sauce Chocolat & Sorbet Noix de Coco*

*ou*

*La Tarte au Citron étonnement différente*

*Prix nets en Euros, Service Compris*

# *Le Vigneron*

*Ce Menu est servi uniquement le midi  
sauf Dimanche & Jours Fériés*

<i>Plat du Jour</i>	<i>9</i>
<i>Entrée du Jour / Plat du Jour</i>	<i>14</i>
<i>Plat du Jour / Dessert du Jour</i>	<i>14</i>
<i>Entée / Plat / Dessert du jour</i>	<i>18</i>

*\*\*\*\*\**

*"Les Hommes pour apaiser leur faim n'ont pas assez des  
fruits que la nature met sous leur main" ...*

*L'Assiette Végétarienne du Vigneron*

*17*

*\*\*\*\*\**

# *Le Petit Saulnier*

*Ce menu est servi aux Enfants de Moins de 12 ans*

<i>Le Plat du Petit Saulnier</i>	<i>6</i>
<i>Entrée du Petit Saulnier &amp; Plat</i>	<i>10</i>
<i>Le Plat du Petit Saulnier &amp; Dessert</i>	<i>10</i>
<i>Entée / Plat / Dessert du Petit Saulnier</i>	<i>14</i>

*Prix nets en Euros, Service Compris*

# *Hôtel des Deux Forts*

## *Restaurant*

### *Le Vigneron*

#### *Nos Fournisseurs locaux*

##### *Les Noix & Huiles*

Huilerie Comtoise à Crouzet-Migette (25)

\*\*\*\*\*

##### *Les Fumés des Montagnes*

Thaurin Frères à Pont d' Héry (39)

\*\*\*\*\*

##### *Les Truites*

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

\*\*\*\*\*

##### *Les Fromages de Chèvre*

La Ferme du Vieux Chemin à Marnoz (39)

\*\*\*\*\*

##### *Les Fromages de Vache & Brebis*

La Fruitière à Salins les Bains

\*\*\*\*\*

##### *Les Glaces*

Maître Artisan Glacier

Glaces des Alpes à Allonzier la Caille (74)

*Le Chef*

***SOLENE SEGUIN***

*&*

*Sa Brigade*

*vous accueillent tous les Jours*

*12h00 à 13h45 & de 19h00 à 21h15*

# *Le Fort Saint André*

## *Menu du Terroir*

# 26

*La Mise en Bouche*

\*\*\*\*\*

*Le Soufflé renversé au Comté  
Chemisé à la Saucisse de Morteau*

*ou*

*La Croûte Forestière à la Crème Fraîche & Savagnin  
Tartine à l'Ail*

\*\*\*\*\*

*Le Filet de Cabillaud en croûte d'Aïoli  
Dentelle de Comté*

*ou*

*Le Filet Mignon de Porc basse Température  
Champignons de nos Sous-Bois au Savagnin*

\*\*\*\*\*

*Le Granité Jurassien*

\*\*\*\*\*

*Le Plateau de Fromages d'ici & d'ailleurs*

*ou*

*Le Crumble aux Fruits Frais de Saison  
Crème Glacée du Jour*

*ou*

*La Crème Brulée à la Saveur du jour*

*Prix nets en Euros, Service Compris*

# Notre Carte

## *La Croûte Forestière aux Morilles crème Fraîche au Savagnin*

18

### *Nos Entrées*

<i>Le Soufflé au Comté, Chemisé à la Saucisse de Morteau</i>	<i>11</i>
<i>La Croûte Forestière, crème Fraîche au Savagnin</i>	<i>13</i>
<i>La Ballotine de Truite, Mousseline d'Ecrevisses</i>	<i>14</i>
<i>L'Œuf Cocotte aux Girolles fraîches &amp; Escargots poêlés</i>	<i>15</i>
<i>Le Prêssé de Canard sur Biscuit à la Mousse des Basses-cours</i>	<i>17</i>

### *Nos Poissons*

<i>Le Filet de Cabillaud en Croûte d'Aïoli, Dentelle de Comté</i>	<i>17</i>
<i>Les Joues de Sandre sautées aux Asperges vertes</i>	<i>19</i>
<i>La Grosse Truite de la Pisciculture du Moulin de Pierre</i>	<i>19</i>

### *Nos Viandes*

<i>Le Filet de Canard au Miel du Jura, Réduction de Pinot Noir &amp; Fruits rouges</i>	<i>18</i>
<i>Le Filet Mignon de Porc basse Température Champignons de nos Sous-Bois au Savagnin</i>	<i>18</i>
<i>L'Entrecôte Monbéliarde à la Fleur de Sel</i>	<i>19</i>
<i>La Souris d'Agneau confite le Temps d'une Nuit Senteurs de Provence</i>	<i>21</i>

*Les Viandes Bovines sont d'Origine France*

*Prix nets en Euros, Service Compris*

# *Notre Carte*

*Une Envie, un Désir  
Laissez vous tenter*

*Après une dure journée de Labeur  
"La Pause du Vigneron"*

*12*

## *Nos Fromages*

<i>La Faisselle de Fromage Blanc aux Fines Herbes &amp; Epices</i>	<i>6</i>
<i>L'Assiette de 3 Fromages Comtois &amp; Salade Verte</i>	<i>8</i>
<i>Le Plateau de Fromages d'ici &amp; d'Ailleurs</i>	<i>10</i>

## *Nos Desserts*

<i>La Faisselle de Fromage Blanc au Coulis de Fruits de Saison</i>	<i>6</i>
<i>Le Crumble de Fruits Frais de Saison, Crème Glacée du Jour</i>	<i>8</i>
<i>La Crème brûlée à la Saveur du Jour</i>	<i>8</i>
<i>La Tarte au Citron étonnement différente</i>	<i>9</i>
<i>Le Café Gourmand &amp; sa Farandole de Desserts</i>	<i>9</i>
<i>Le Thé Gourmand &amp; sa Farandole de Desserts</i>	<i>9</i>
<i>L'Ananas rôti, Sauce Chocolat &amp; Sorbet Noix de Coco</i>	<i>10</i>

*Prix nets en Euros, Service Compris*

NOUS VOUS PROPOSONS DE VOUS LAISSER  
GUIDER PAR L'INSPIRATION DE NOTRE CHEF  
**SOLENE SEGUIN**  
ET PARTAGEREZ SA PASSION EN CHOISSISSANT NOS  
MENUS DEGUSTATIONS

*Ces Menus sont servis à l'ensemble de la Table  
(2 Personnes minimum)*

## *Le Salinois*

**42**

*5 Plats*

## *L'Or Blanc*

**56**

*7 Plats*

NOTRE CAVISTE VOUS PROPOSE UN ACCORD  
METS/VINS  
POUR ACCOMPAGNER CES MENUS

3 VERRES DEGUSTATIONS (7 cl) **12**

5 VERRES DEGUSTATIONS (7 cl) **19**

7 VERRES DEGUSTATIONS (7 cl) **26**



***Notre Restaurant  
"Le Vigneron"  
est situé au 1er Etage***

**\*\*\*\*\***

***Accessibilité  
des Personnes à Mobilité Réduite  
par l'ascenseur***

*Le Chef*  
***SOLENE SEGUIN***

*&*

*Sa Brigade*

*vous accueillent tous les Jours  
12h00 à 13h45 & de 19h00 à 21h15*

***Un Extrait de notre Cave***

<b><u>VINS BLANCS</u></b>	<b><u>75 €</u></b>	<b><u>37.5 €</u></b>
<i>Chardonnay Vieilles Vignes</i>	<i>21</i>	<i>12</i>
<i>Savagnin Paul Benoit</i>	<i>36</i>	<i>20</i>
<i>Chablis</i>	<i>29</i>	<i>15</i>
<b><u>VINS ROUGES</u></b>	<b><u>75 €</u></b>	<b><u>37.5 €</u></b>
<i>Trousseau Badoz</i>	<i>26</i>	<i>15</i>
<i>Saint-Joseph</i>	<i>31</i>	<i>16</i>
<b><u>EAUX MINERALES</u></b>	<b><u>100 €</u></b>	<b><u>50 €</u></b>
<i>Badoit, Evian</i>	<i>6</i>	<i>4</i>