

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 & Plat</i>	<i>10</i>
<i>Le Plat du Petit Saulnier & 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>	11
<i>La Croûte Forestière, crème Fraîche au Savagnin</i>	13
<i>La Ballotine de Truite, Mousseline d'Ecrevisses</i>	14
<i>L'Œuf Cocotte aux Girolles fraîches & Escargots poêlés</i>	15
<i>Le Prêssé de Canard sur Biscuit à la Mousse des Basses-cours</i>	17

Nos Poissons

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

Nos Viandes

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

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 & Epices</i>	<i>6</i>
<i>L'Assiette de 3 Fromages Comtois & Salade Verte</i>	<i>8</i>
<i>Le Plateau de Fromages d'ici & 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 brulée à la Saveur du Jour</i>	<i>8</i>
<i>La Tarte au Citron étonnement différente</i>	<i>9</i>
<i>Le Café Gourmand & sa Farandole de Desserts</i>	<i>9</i>
<i>Le Thé Gourmand & sa Farandole de Desserts</i>	<i>9</i>
<i>L'Ananas rôti, Sauce Chocolat & 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 CHOISISANT 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

VINS BLANCS

75 €

37.5 €

Chardonnay Vieilles Vignes

21

12

Savagnin Paul Benoit

36

20

Chablis

29

15

VINS ROUGES

75 €

37.5 €

Trousseau Badoz

26

15

Saint-Joseph

31

16

EAUX MINERALES

100 €

50 €

Badoit, Evian

6

4