

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

Nos fournisseurs locaux

Les noix

Huilerie de Salins-les-Bains (39)

Les fumés

Thaurin Frères à Pont d'Héry (39)

Les truites

La 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)



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



Menu gourmand

Mi-cuit de foie gras, petite pomme au vin chaud,
pain brioché maison

Ou

Tataki de thon au sésame, caramel de soja
Tartare de légumes croquants

~

Sauté de joues de Sandre, morilles et Vin Jaune

Ou

Pavé de Cerf aux fruits rouges, sauce grand Veneur

~

Assiette de quatre fromages Franc-comtois

~

Entremets chocolat noisette au café
mascarpone et glace café

Ou

« Ispahan »

Mousse litchi, cœur coulant framboise et sorbet rose

42 €

Menu du sel

Escargots, jus réduit de pinot noir,
roulé de pomme de terre à la marteau

Ou

Gambas rôties, vinaigrette d'agrumes au gingembre
Compotée d'oignons rouges

~

Magret de canard en croûte de noix de Salins
sauce miroir au vin du jura

Ou

Pavé de Dorade grillé aux mousserons,
jus de viande réduit au cumin

~

Assiette de trois fromages Franc-comtois

~

Crème brûlée au Vin Jaune et curry

Ou

Croustillant Potiron chocolat, glace noisette
Ganache montée au pralin

32.90 €

Notre Menu logis du Terroir

Salade de chèvre chaud au sel de Salins-les-Bains

Ou

Rillettes de Sanglier maison,
chutney de marrons au vinaigre de cidre

~

Râble de lapin aux fruits secs, sauce brune à la poire

Ou

Petits filets de perches meunières
pommes de terre à l'anglaise

~

Assiette de deux fromages de la fruitière de Salins-les-Bains

~

Brochettes d'ananas pochés
sauce chocolat noir au caramel et espuma de noix de coco

Ou

Palette de trois sorbets, meringue craquante

24.90 €

Prix service compris

Nos Entrées

Salade de chèvre chaud au sel de Salins-les-Bains

10 €

Rillettes de sanglier maison,
chutney de marrons au vinaigre de cidre

10.50 €

Escargots, jus réduit de pinot noir,
roulé de pomme de terre à la morteau

12 €

Tataki de thon au sésame, caramel de soja
Tartare de légumes croquants

15 €

Mi-cuit de foie gras, petite pomme au vin chaud,
pain brioché maison

17 €

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 €

Pavé de Dorade grillé aux mousserons,
jus de viande réduit au cumin

17.50 €

Sauté de joues de Sandre, morilles et vin jaune

18 €

Noix de Saint Jacques à la pancetta,
crémeux de panais et noisettes

19 €

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

Nos Viandes

Râble de lapin aux fruits secs, sauce brune aux poires

14 €

Magret de canard en croûte de noix de Salins
sauce miroir au vin du Jura

15 €

Pavé de cerf aux fruits rouges, sauce grand Veneur

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 de deux fromages Franc-comtois
le fromage en plus (+ 0.80 €)

4.50 €

Différents selon arrivage, tous nos fromages proviennent
de fromageries Franc-comtoises

Faiselle de Fromage blanc

4 €

Autrefois et jusqu'en 1950, les vaches produisaient 1 litre de lait par jour. De nos jours, elles produisent environ 23 litres de lait par jour pendant une vingtaine d'années.

La vache était autrefois utilisée pour travailler dans les champs (labour, tractation de charrue). Aujourd'hui, elle se consacre à la production du lait... et passe ses journées dans les pâtures.

Le lait est issu exclusivement de vaches de race montbéliarde, nourries de façon traditionnelle (pâturages en été et foin en hiver, l'ensilage étant interdit).

Ce lait est majoritairement transformé en Comté, mais aussi en Morbier et en Mont d'Or.

Pour Nos Petits Gourmets

Petite assiette de hors d'œuvre du moment

~

Blanc de poulet à la crème

Petite garniture de légumes

~

Entremets chocolat noisette et 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.

Prix service compris

Nos Desserts Maison

Café gourmand selon l'inspiration du moment

7 €

Brochettes d'ananas pochées
sauce chocolat noir au caramel et espuma de noix de coco

7.50 €

Crème brûlée au Vin Jaune et curry

7.50 €

Croustillant potiron chocolat, glace noisette
Ganache montée au pralin

8 €

« Ispahan »

Mousse litchi, cœur coulant framboise et sorbet rose

8.50 €

Entremets chocolat noisette au café
mascarpone et glace café

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 !