

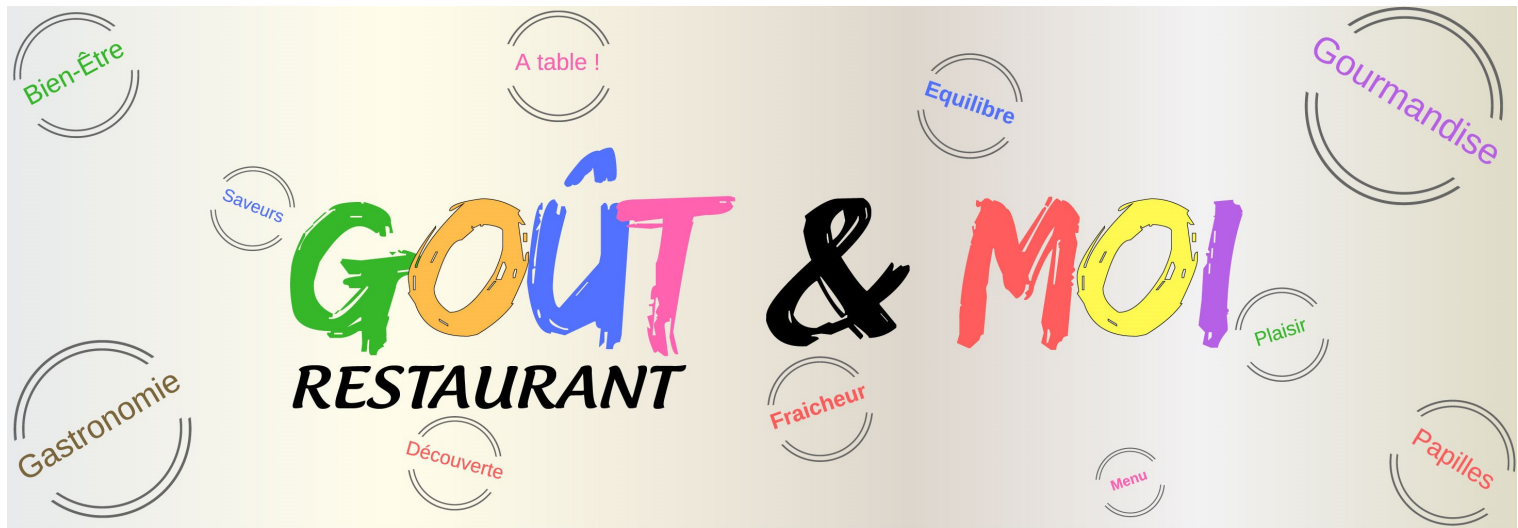
Bienvenue

*Le Restaurant "Goût & Moi"  
vous souhaite la bienvenue !*

*Notre Chef Christelle et sa brigade adapteront la carte à vos  
préférences et intolérances alimentaires.*

*Émilie et son équipe de salle auront le plaisir de vous renseigner et  
de vous guider sur un accord mets et vins.*

Bienvenue



# La Carte



○ L'Assiette Italienne - 15.50 €

*Jambon San Daniel, Ventricina, Spianata, Salami Milano, Burrata*

○ L'Assiette Fraicheur du Jardin - 12.50 €

*Assortiment de salades et crudités, Taboulé de choux fleur*

○ Sardines fraîches marinées - 17.00 €

*Écrasé de Vitelotte et Pesto*

○ Planche de Fumé du Jura - A partager - 13.80 €

*Cru de Pays, Morteau, Échine Fumée, Filet Fumé, Lard Séché*

○ Oeufs Cocotte, Morteau et ses mouillettes de pain - 13.00 €

○ Le Tartare de Bœuf Gourmand - 15.00 €

*Au Couteau*





Gourmandise

## La Carte

○ Filet de Bœuf grillé, légumes de saison - 19.50 €  
*Supplément Sauce poivre ou gorgonzola - 1.50 €*

○ Calamars plancha et ses légumes grillés - 17.00 €

○ Gambas Flambées au whisky et légumes grillés - 18.00 €

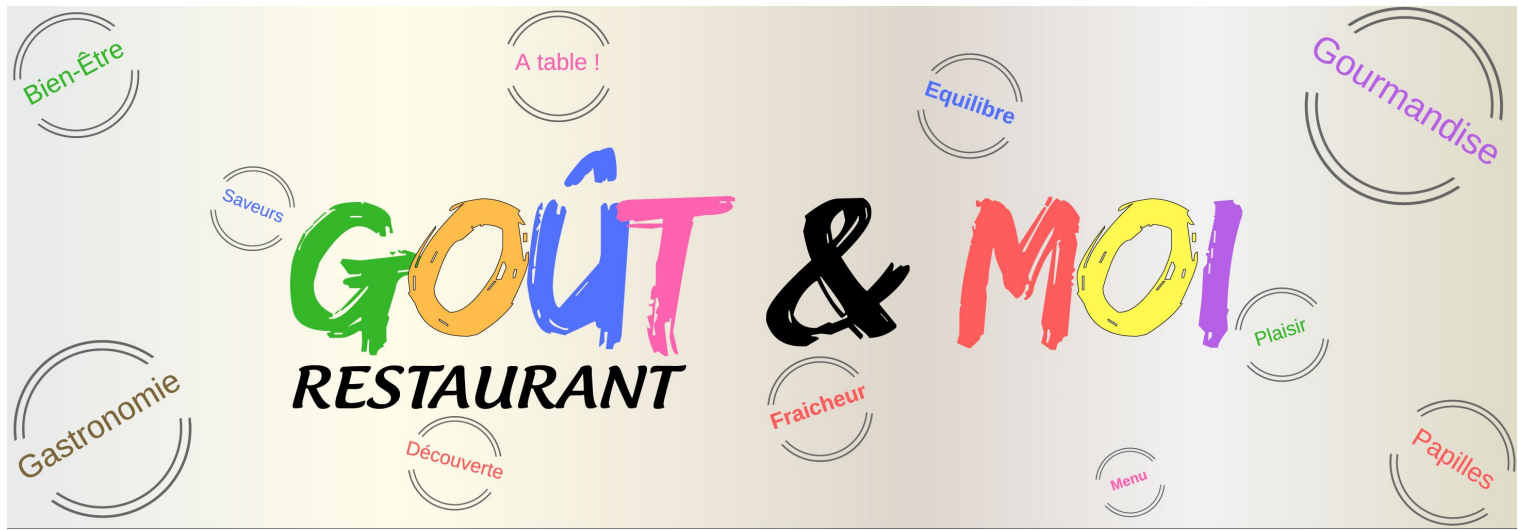
○ Le Jurassic-Pan comtois - 15.00 €  
*Pain Jurassien, haché de bœuf et comté*

○ Le Jurassic-Pan végétarien - 13.50 €  
*Pain Jurassien, assortiment de légumes grillés et salade verte*

○ Linguinis aux gambas - 14.50 €  
*Artichauts, courgettes et tomates*

○ Linguinis Végétarien - 12.00 €  
*Aux légumes grillés et Vieux Comté*

A table !



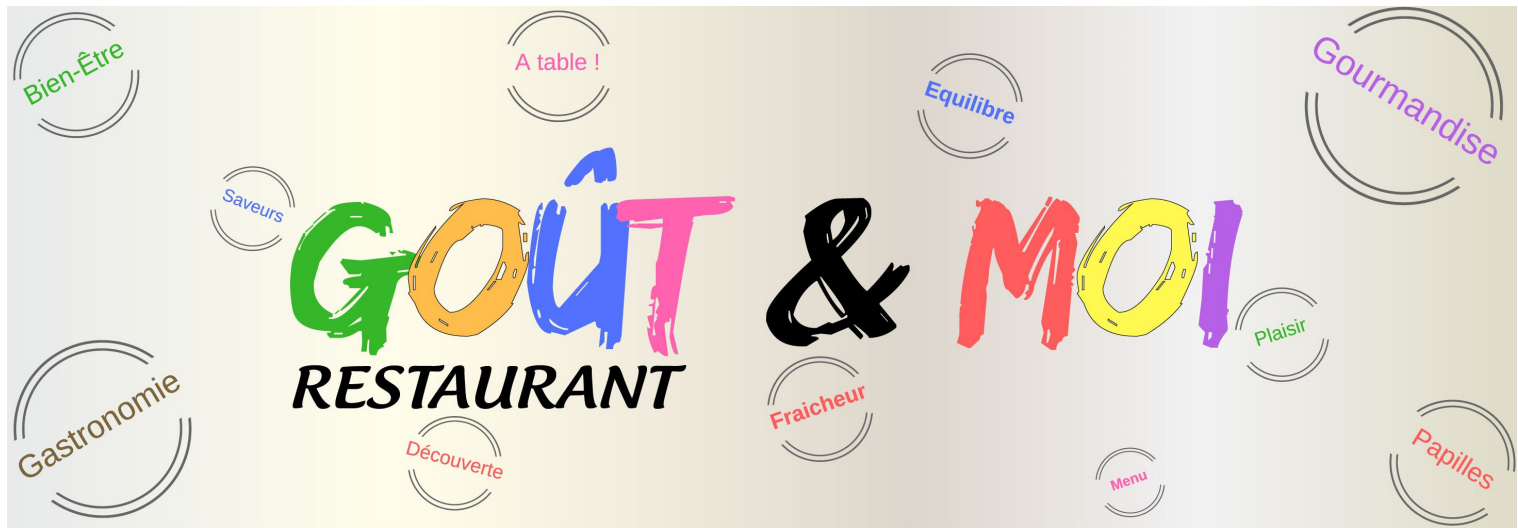
## La Carte

### Les Fromages

- Chèvre chaud au miel du Jura - 7.00 €
- L'Assiette de fromages Comtoise - 7.50 €  
*Gelée de Savagnin*

### Les Desserts

- Tarte fine maison aux pommes - 6.50 €
- Tiramisu aux fruits de saison - 7.50 €
- Poêlée d'Abricots et sa crème Mascarpone - 7.00 €
- Fondant au Chocolat et Sorbet passion - 8.00 €
- Crème brûlée au Macvin - 7.00 €
- Palette de trois Sorbets Maison - 7.20 €  
*Citron Vert / Framboise / Passion*
- Café ou Thé Gourmand - 8.00 €



# Logis Terroir

26.00 €



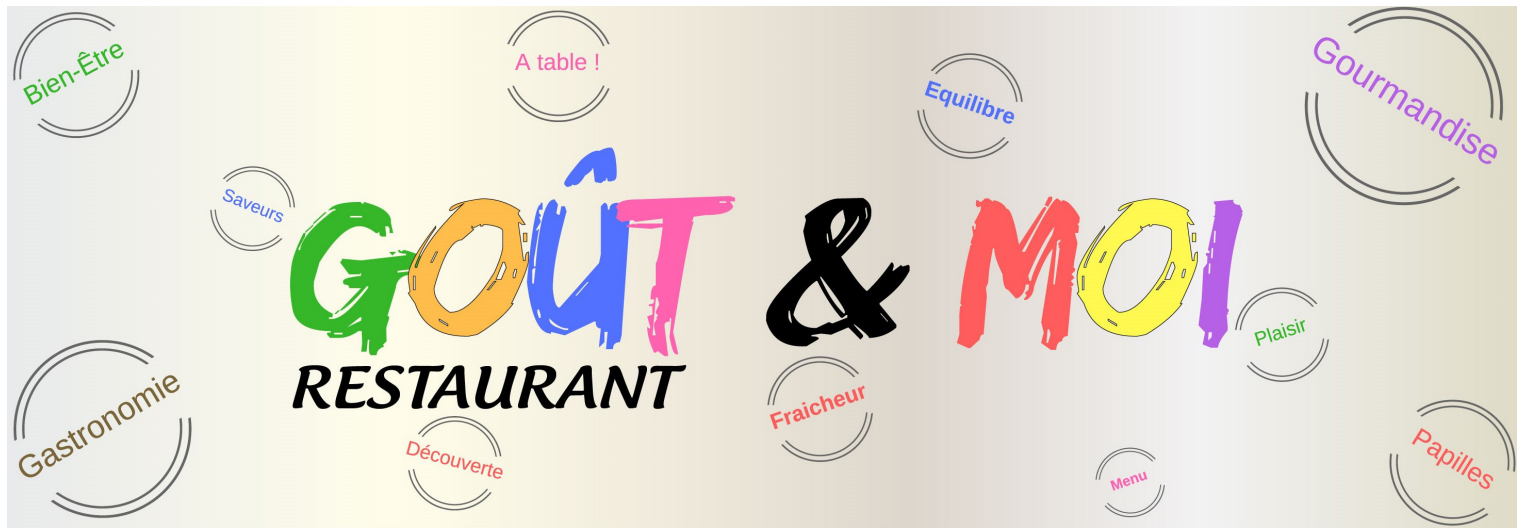
Aumônière de choux, Bleu de Gex et Morteau  
ou  
Cassolette de Truite Fumée, patates douces et comté



Escalope de Volaille Jurassienne  
ou  
Le Jurassic-Pan comtois



Fondant au chocolat et Sorbet Sapin  
ou  
Crème brûlée au Macvin



# La Gourmandise en Équilibre

32.00 €



Entrées

L'Assiette Fraicheur du Jardin

OU

Sardines fraîches marinées

*Écrasé de Vitelotte et Pesto*



Plats

Calamars plancha et ses légumes grillés

OU

Dos de Cabillaud et ses légumes vapeurs

*Au beurre citronné*



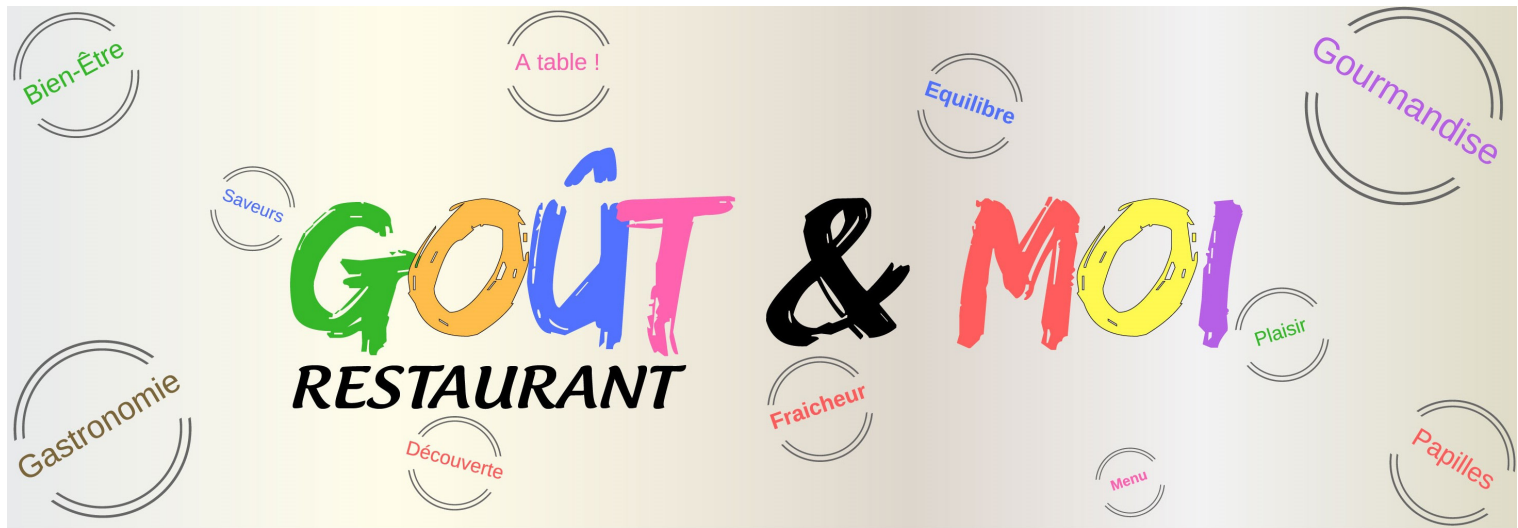
Desserts

Tarte fine maison aux fruits de saison

OU

Palette de trois Sorbets Maison

*Citron Vert / Framboise / Passion*



## Le Bambino



Toute notre carte est proposée pour vos enfants  
en formule **Demi-Portion / Demi-Tarif**



Pensez à nous !

Pour vos mariages, baptêmes, anniversaires,  
cocktails, soirées ou encore séminaires.

*En traiteur ou sur place, nous vous proposons des  
prestations personnalisées !*



Bon Appétit

*Toute l'équipe vous souhaite  
un Bon Appétit !*

Bon Appétit