



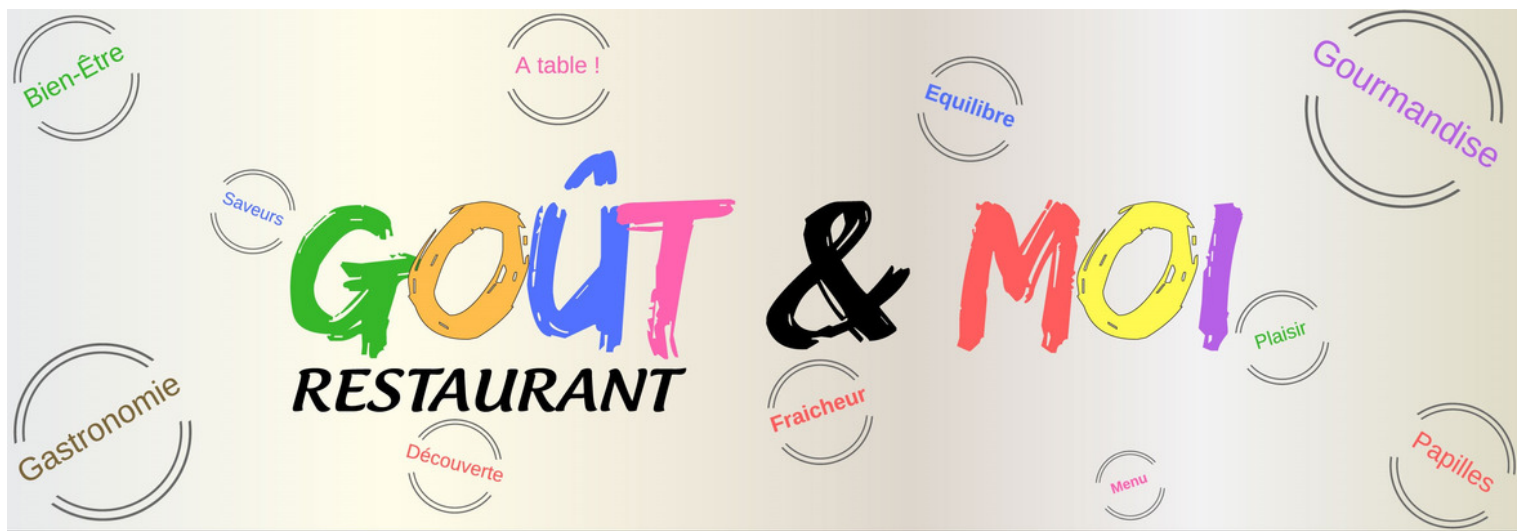
Bienvenue

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

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

*Isaline, Émilie et Sylvie auront le plaisir de vous renseigner et
de vous guider sur un accord mets et vins.*

Bienvenue



La Carte



○ Croûte forestière gratinée au four - 13.50 €

○ Gratin de panais et patates douces à la truite fumée - 14.50 €

○ Duo de truite et crevettes - 13.50 €

○ Planche de Fumé du Jura - A partager - 14.80 €

Fumé du Jura, Morteau, Échine Fumée, Filet Fumé, Lard Séché

○ Oeufs Cocotte, Morteau, comté et pain de campagne - 13.50€

○ Oeufs Cocotte aux Herbes et pain de campagne - 12.00 €

Cerfeuil, Coriandre, Persil et Ciboulette

○ Soupe du moment - 7.50 €

Uniquement le soir





Gourmandise

La Carte

○ Filet de Bœuf gourmand - 20.50 €
Supplément Sauce poivre, gorgonzola ou beurre maître d'hôtel - 1.50 €

○ Le Tartare de Bœuf - 15.50 €
Au Couteau

○ Parmentier de Sanglier - 17.50 €
A la Bleue D'Artois

○ Chevreuil en cocotte - 19.50 €

○ Magret de Canard entier - 21.50 €
Au miel du Jura et aux herbes

○ Le Jurassic-Pan comtois - 14.00 €
Pain Jurassien, haché de bœuf, comté et pancetta

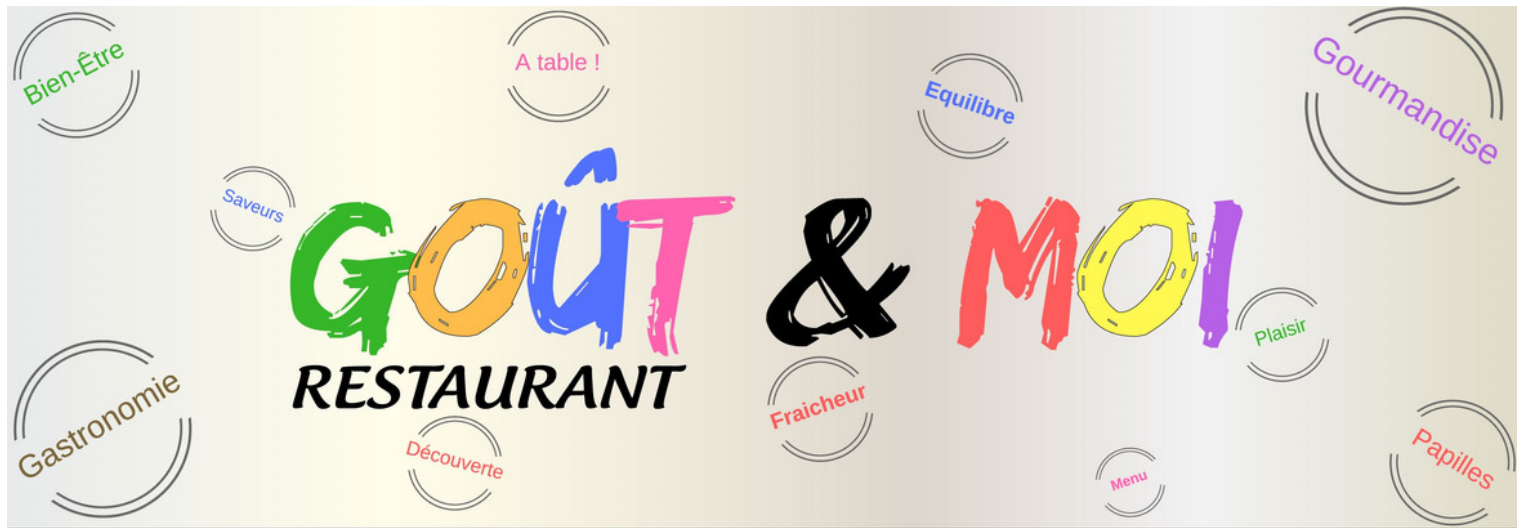
○ Tagliatelles aux Gambas, courgettes et tomates - 17.50 €

○ Tagliatelles Gorgonzola, noix et roquette - 14.50 €

○ Gambas flambées - 18.00 €

○ Fondue au Comté et Vin jaune - 18.50 €
Charcuterie et salade / Avec vin cuvée Béthanie - 20.00 €

A table!



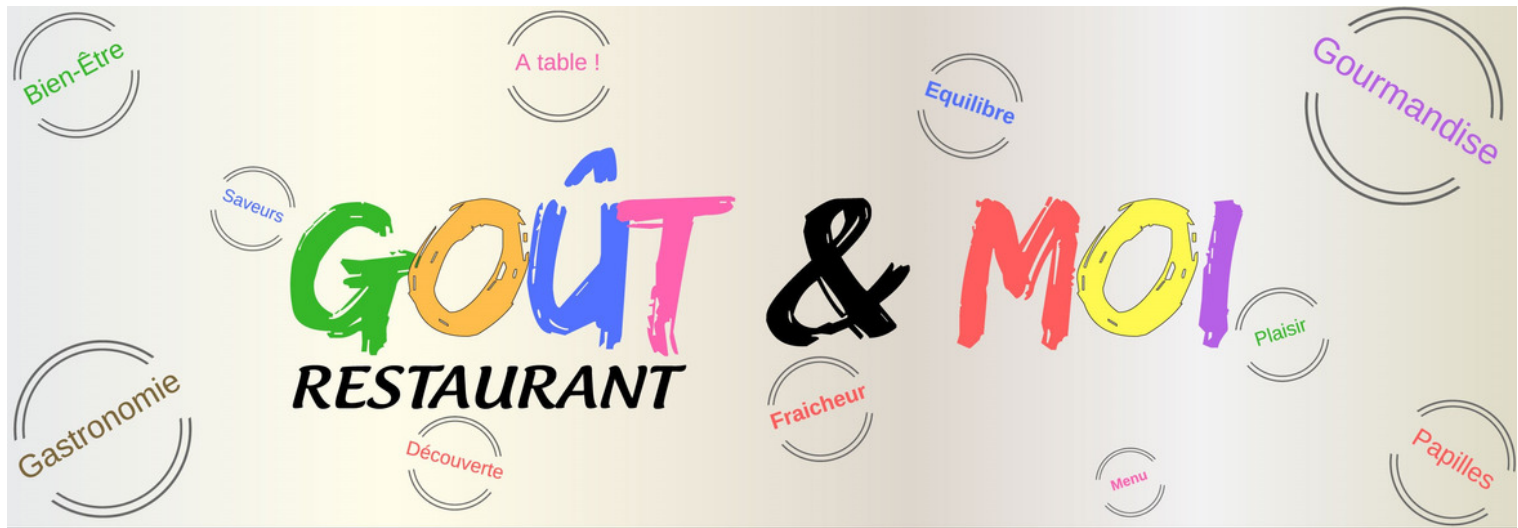
La Carte

Les Fromages

- Chèvre chaud au miel du Jura - 7.00 €
- L'Assiette de fromages Comtois - 7.50 €
Gelée de Savagnin
- Faisselle de Fromage blanc - 6.50 €

Les Desserts

- Tiramisu surprise - 7.50 €
- Tarte Tatin coings, pommes et glace vanille - 6.50 €
- Poire pochée au sirop - 7.50 €
Sauce chocolat et sorbet lait d'amandes
- Fondant au Chocolat et Sorbet poire - 8.00 €
(10 minutes de cuisson)
- Crème brulée au Vert sapin - 7.80 €
- Gourmandise chocolat, insert pomme amaretto - 8.50 €
Servis avec son Croustillant et Sorbet



Logis Terroir

26.00 €



Entrées

Croûte forestière gratinée au four

ou

Gratin de panais et patates douces à la truite fumée



Plats

Escalope de Volaille Jurassienne

ou

Pavé de Sandre au jus réduit de gambas



Fromage

L'Assiette de fromages Comtois

ou

Faisselle de Fromage blanc

ou



Desserts

Fondant au chocolat et Sorbet poire

ou

Crème brûlée au vert sapin



La Gourmandise en Équilibre

32.00 €



L'Assiette Fraicheur du jardin

OU

Duo de truite et crevettes



Le Jurassic-Pan comtois

OU

Dos de Cabillaud, bouillon de légumes et ses pâtes



L'Assiette de fromages Comtois

OU

Faisselle de Fromage blanc

OU



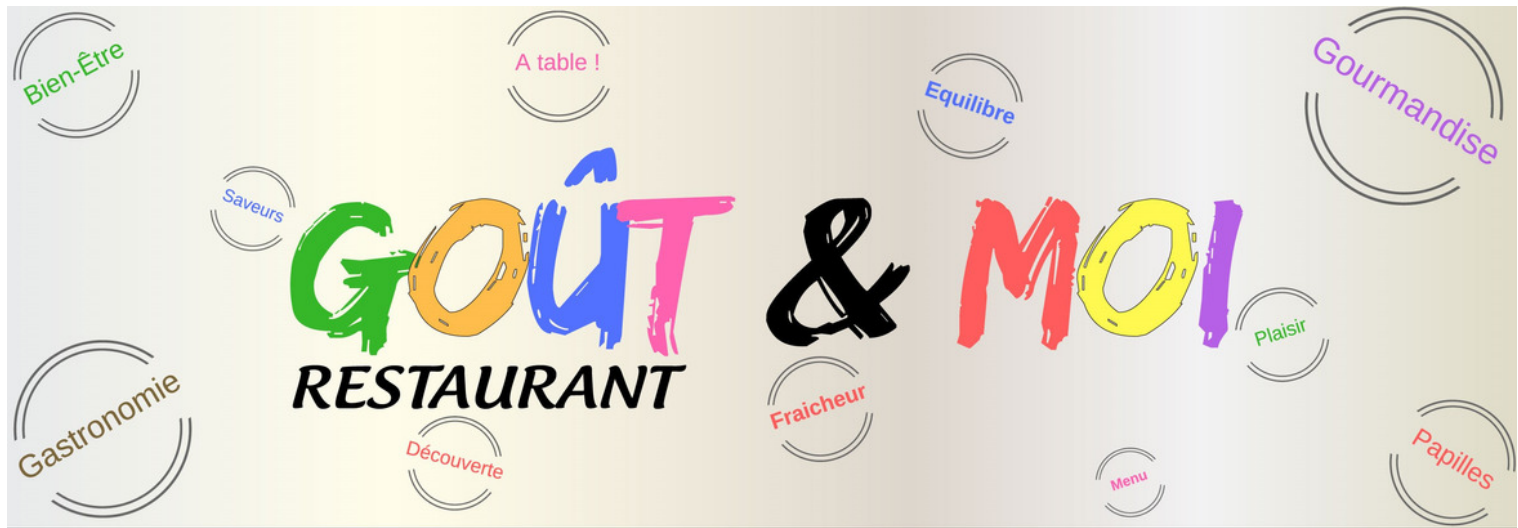
Tarte Tatin coings, pommes et glace vanille

OU

Poire pochée au sirop

Sauce chocolat et sorbet lait d'amandes

*Les garnitures : purées du moment, courgettes grillées, potatoes, pâtes et champignons frais
Les plats des menus sont également disponibles à la carte*



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