

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

Bienvenue



Les entrées

Saveurs

○ Croûte forestière - 13.20 €

Mélange forestier et croûtons au Comté gratinés au four

○ Salade paysanne - 14.20 €

Magrets de canard Rougier séchés maison, foies de volaille déglacés au Macvin et brisures de marrons

○ Tartare de canard Rougier au couteau - 15.10 €

Graines de sésame, gingembre, vinaigre d'agrumes et soja

○ Planche de charcuterie du pays - A partager - 16.00 €

Jambon cru fumé, saucisse de Morteau, terrine du moment et saucisson du pays

○ Cake Morteau/escargots - 13.50€

Et son bouillon aux herbes

○ Oeufs cocotte, Mont d'Or, lardons et sa toastinette - 12.30€

○ Assiette automnale - 12.50€

Salade d'endives et noix, vinaigrette échalottes et noix

Jura

Possibilité de faire un tartare de boeuf sur demande

Nos entrées des menus peuvent aussi être servies à la carte ou en plat



Gourmandise

Les plats

○ Filet de boeuf gourmand - 22.00 €

○ Tartare de boeuf au couteau - 17.50 €

○ Magret de canard Rougier - 22.50 €

Sauce au miel

○ Pavé de kangourou (150g) - 14.30 €

Sauce fruits rouges

○ Selle d'agneau en croute aux herbes - 17.80 €

Jus au thym

○ Le terre et mer

Supions dans son jus persillé et son escalope de foie gras

16.50 €

○ Dos de chapon roti (rascasse) - 19.80 €

Vinaigrette au Vin Jaune du Jura, citron corse (Cedrat), échalottes et estragon

○ Fondue au Comté - 18.00 €

Charcuterie et salade verte

Garnitures au choix : potatoes ou légumes

Nos plats des menus peuvent aussi être servis à la carte

A table !



Les Fromages

La Carte

○ Assiette de fromages Comtois - 8.00 €
Assortiment de 3 fromages

○ Faisselle nature ou sucre ou fruits rouges - 7.00 €

Les Desserts

○ Tiramisu Nutella - 7.50 €

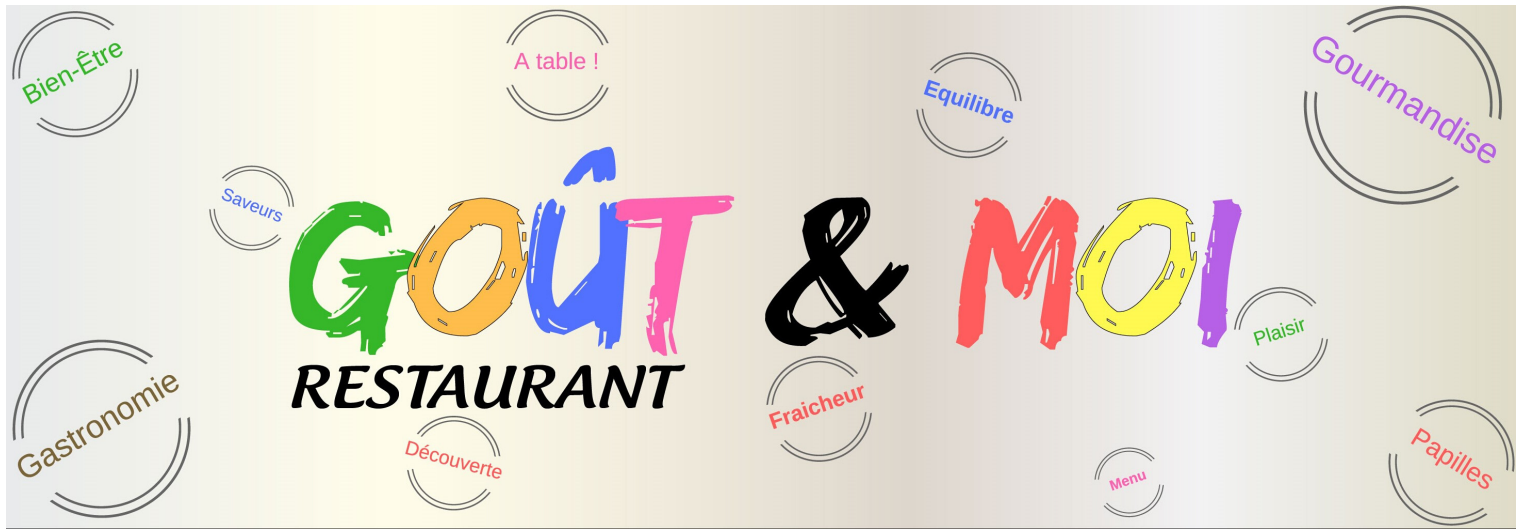
○ Tarte normande aux pommes - 7.50 €

○ Crème brûlée aux spéculoos - 7.80 €

○ Fondant au chocolat et sa boule vanille - 8.00 €
Cuisson 10 minutes

○ Miroir aux marrons - 9.00 €
Biscuit, mousse aux marrons et raisins blancs au rhum

○ Poire façon Belle Hélène - 8.00 €
Jus aux épices et amandes



Logis Terroir

27.00 €

Croûte forestière

Mélange forestier et croûtons au Comté gratinés au four



Entrées

ou

Salade paysanne

Magrets de canard Rougier séchés maison, foies de volaille déglacés au Macvin et brisures de marrons

Filet de sandre

Sauce vierge aux betteraves



Plats

ou

Suprême de volaille au Vin Jaune/Comté

et jambon cru fumé gratiné au four



Fromage

Assiette duo de fromages Comtois

ou

Crème brûlée spéculoos

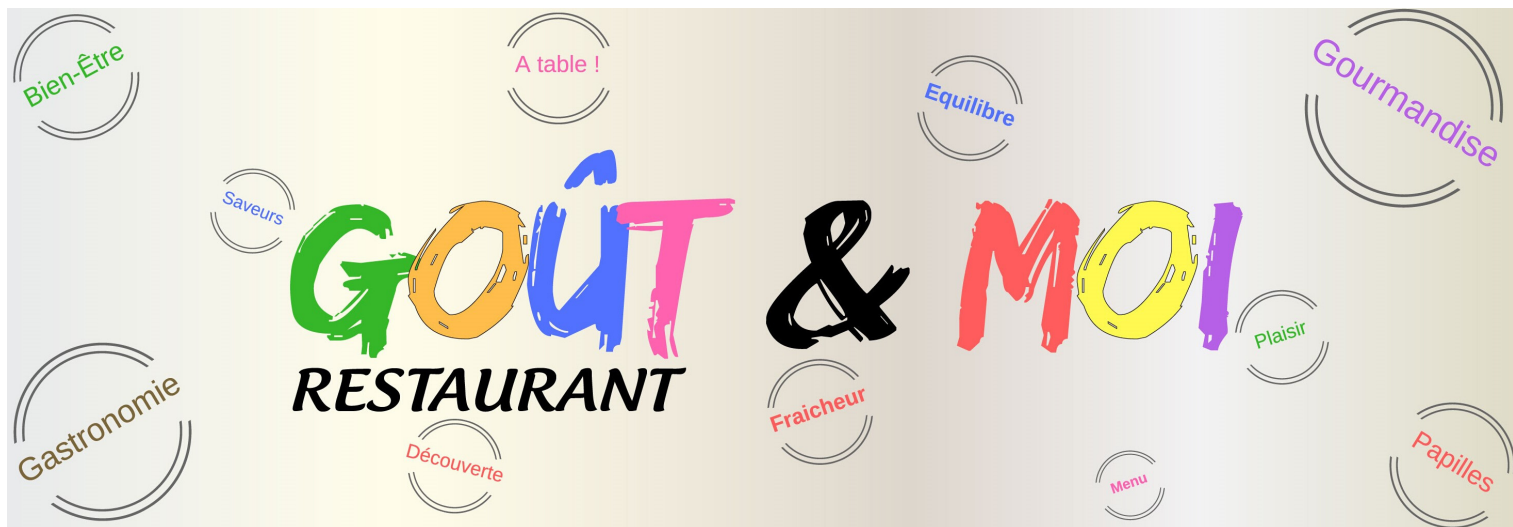
ou

Tarte normande aux pommes



Desserts

Les plats des menus sont également disponibles à la carte



La Gourmandise en Équilibre

30.00 €

Tartare de canard Rougier

Graines de sésame, gingembre, vinaigre d'agrumes et soja

Entrées

OU

Cake Morteau/escargots

Et son bouillon aux herbes

Filet de Chapon (rascasse)

*Vinaigrette au Vin Jaune du Jura, citron corse (Cedrat),
échalottes et estragon*

Plats

OU

Pavé de kangourou

Sauce fruits rouges

Assiette trio de fromages Comtois

OU

Miroir aux marrons

Biscuit, mousse aux marrons et raisins blancs au rhum

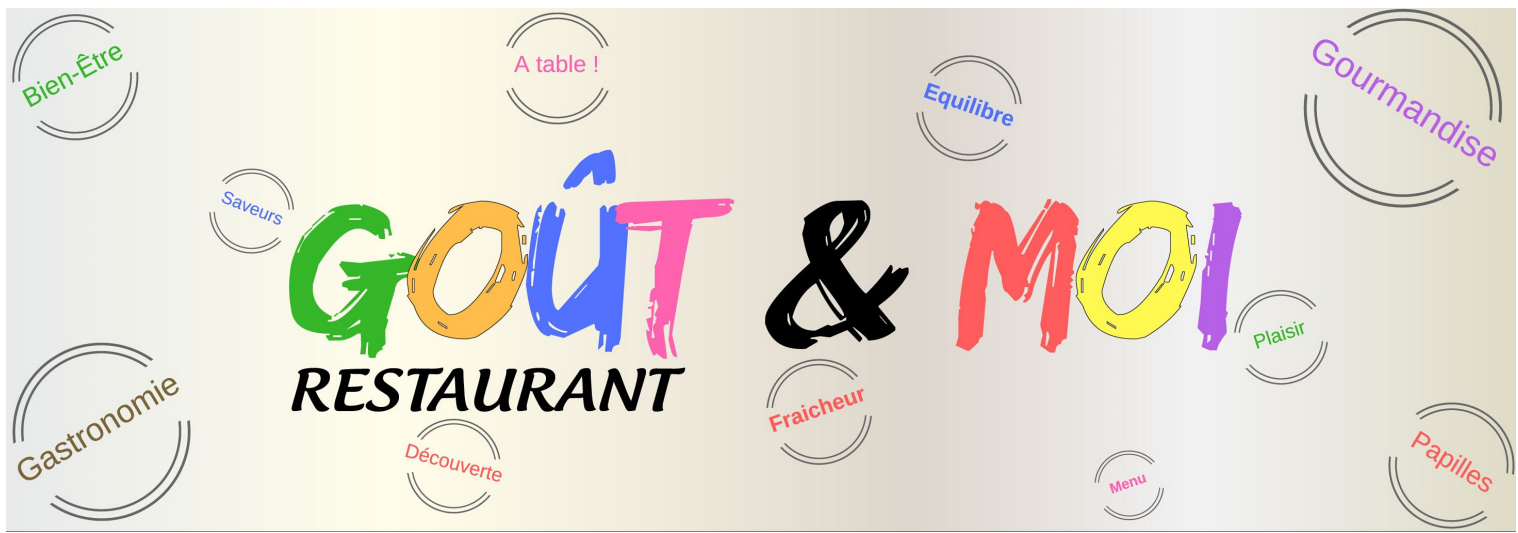
Desserts

OU

Poire façon Belle Hélène

Jus aux épices et amandes

Les plats des menus sont également disponibles à la carte



Le Bambino

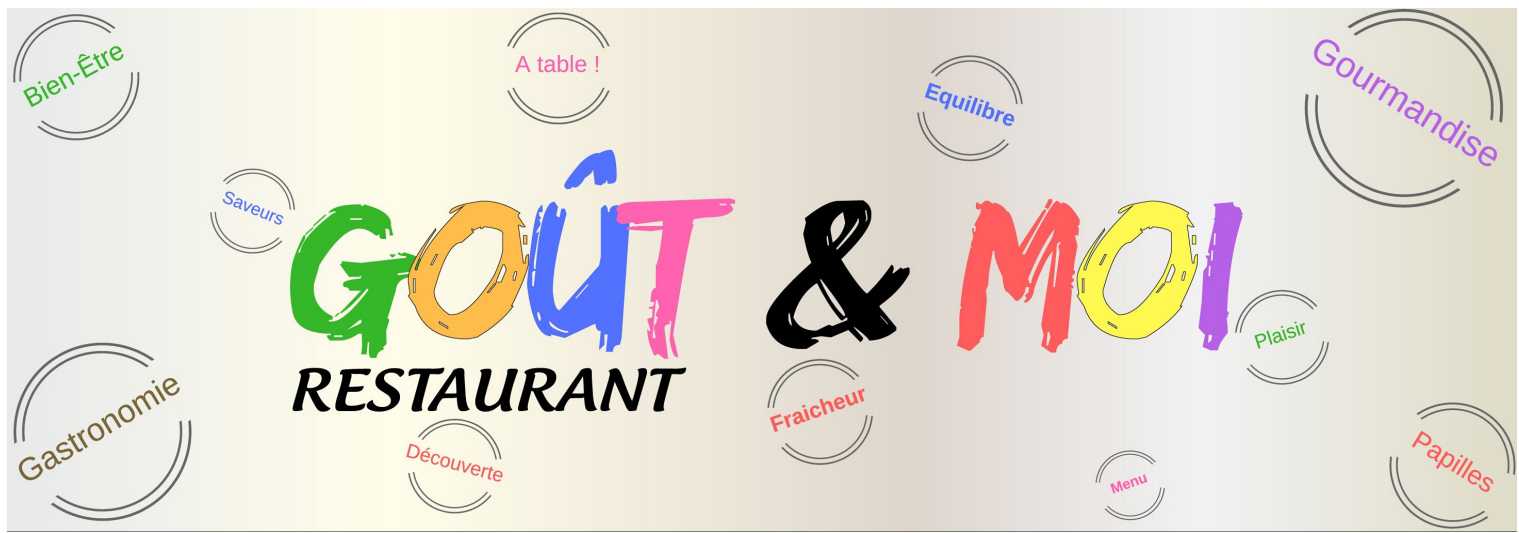
Toute notre carte est proposée pour vos enfants
en formule **Demi-Portion / Demi-Tarif**



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 !*

Nos partenaires

Charcuterie "Chez Thaurin"
Viandes "Éleveurs de la Chevillotte"
Poissons "Margain Marée"
Fromages "Fruitière de Salins"

Un grand merci à eux !