



Les entrées



○ Salade à l'italienne : Burratta, jambon Serrano, pétales de Parmesan, légumes grillés - 11 €

○ Tataki de thon albacore au sésame, marinade teriyaki et roquette- 12 €

○ Carpaccio de boeuf au basilic, pignons et parmigiano- 10 €

○ Crouton aillé et sa forestière à la crème fraîche et Savagnin - 13 €





Les plats

Découverte

○ Burger comtois au Morbier, rösti - 16 €

○ Suprême de volaille au Vin Jaune et Comté - 17 €

○ Filet de truite, sauce vierge de légumes - 18 €

○ Côte de veau poêlée façon dijonnaise - 21 €

○ Petites fritures de Perche, sauce tartare, citron - 20 €

○ Filet de bœuf aux poivres verts, flambé au Whisky - 24 €

Autour du Fromage

Fondue au comté, charcuterie et salade verte
18 € / pers - 2 personnes minimum

Terroir



Gourmandise

- Fromage blanc de campagne - 5 €
- Assiette de fromages Comtois - 6.50 €
Assortiment de 3 fromages

Les desserts

- Crumble amandes à la rhubarbe, crème glacée vanille- 8 €
- Fondant au chocolat noir, crème anglaise - 8 €
- Coupe de fraises en sabayon et speculoos- 9 €
- Crème brulée fruits de la passion - 10 €

A table!



Menu Logis Terroir

*Pour accompagner vos plats, nous vous proposons une formule
sommelier de 3 verres en accord avec vos plats 12 €*

28 €

Entrées

Tataki de thon albacore au sésame,
marinade teriyaki et roquette
ou

Crouton aillé et sa forestière à la crème fraîche et Savagnin

Plats

Filet de truite du Moulin de Pierre,
sauce vierge de légumes
ou

Suprême de volaille au Vin Jaune et Comté

Desserts

Crumble amandes à la rhubarbe, crème glacée vanille
ou
Fondant au chocolat noir, crème anglaise



Menu Enfant

10 €

- Verre de limonade
- Cabillaud ou Filet de poulet à la crème et comté
- Coupe de glace ou Fondant au chocolat



Notre chef valorise les produits bruts sur place chaque jour. L'ensemble des plats que nous proposons dans notre carte sont **fait maison** (sauf la glace)



Bon Appétit

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

Bon Appétit