



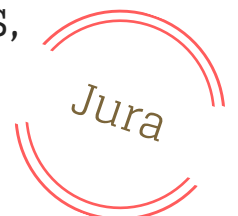
Les entrées



- Salade jurassienne aux noix et Comté, tartine Morteau grillée et Morbier - 11.50 €
- Tataki de boeuf au sésame, marinade teriyaki et roquette - 13.50 €
- Croûton gratiné au Comté et sa forestière à la crème fraîche - 12.50 €
- Ceviche de truite jurassienne, coriandre, oignons, soja et citron - 13 €

Les plats

- Suprême de volaille au Vin Jaune et Comté - 18.50 €
- Filet de truite à chair rose du Moulin de Pierre, sauce Savagnin - 16 €
- Risotto franc comtois, morteau, champignons, crème et comté - 15 €





Gourmandise

Les desserts

- Coulant au chocolat et sa crème glacée vanille - 7.50 €
- Carpaccio d'ananas, sorbet coco et tuile aux amandes - 7.30 €
- Crèmeux au Macvin maison, coulis aux fruits du moment - 7.50 €

*Pour accompagner vos plats,
nous vous proposons
une formule sommelière de 3 verres
12 €*

A table !



Menu Logis Terroir

29.90 €

Croûton gratiné au Comté et
sa forestière à la crème fraîche

Entrées

ou

Salade jurassienne aux noix et Comté,
tartine Morteau grillée et Morbier

Plats

Filet de truite à chair rose, sauce Savagnin

ou

Suprême de volaille au Vin Jaune et Comté

Desserts

Coulant au chocolat et sa crème glacée vanille

ou

Crèmeux au Macvin maison, coulis aux fruits du moment



Menu Enfant

12 €

- Verre de limonade
- Filet de truite ou Blanc de poulet à la crème et comté
 - Coupe de glace ou Coulant 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)



Les Suggestions du Moment

Burger maison du moment
confectionné par notre chef

17 € / pers

Grenouilles fraîches meunières (0.140 gr)

Salade de Mesclun

25 € / pers





Le Menu du Jour

Hors weekend et jours fériés

Formule complète (entrée, plat et dessert)

18.90 € / pers

Formule "entrée / plat" ou "plat / dessert"

15.50 € / pers

Formule plat du jour

13 € / pers





Bon Appétit

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

Bon Appétit