

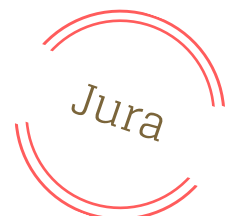


Les entrées



- Ceviche de truite du Moulin de Pierre - 15 €
- Salade italienne : tomates séchées, jambon Serrano, mozzarella, sauce Pesto - 14 €
- Meli Melo de salade aux noix et Comté, tomates cerises, toasts de Morteau grillée et Morbier - 14 €
- Bruchetta à la mozzarella, tomates séchées, huile de basilic, caviard d'aubergines - 14 €
- Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan, sauce Pesto, tomates séchées - 15 €

*Pour accompagner vos salades,
nos frites maison - 4.50 €*





Les plats

- Tartare de boeuf charolais à la façon des Deux Forts, frites maison et salade - 19 €

- Suprême de volaille au Vin Jaune et Comté - 19.50 €

- Burger maison du moment suivant l'inspiration de notre chef - 17 €

- Filet de truite à chair rose du Moulin de Pierre, sauce Savagnin - 18 €

- Risotto curry gambas - 17 €





Gourmandise

Les desserts

- Coulant au chocolat, coulis de fruits rouges et sa glace vanille - 8.50 €
- Brioche perdue de la boulangerie Millet, coulis d'abricots, glace vanille - 8 €
- Pêches rôties au miel et thym et son sorbet passion- 8.50 €
- Panna cotta, coulis au choix- 8 €
- Crème brûlée surprise - 8 €

A table !



Gourmandise

Les coupes glacées

- Dame Blanche, sauce chocolat maison - 8 €
- Coupe gourmande : glace chocolat noisette, sauce Nutella, chantilly et éclats de daim - 8.50 €
- Coupe Celtic Caramel : glace caramel, Baileys, chantilly et sauce caramel - 9 €
- Banana Split - 8 €

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

A table !



Menu Logis Terroir

31.90 €

Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan,
sauce Pesto, tomates séchées

Entrées

ou

Meli Melo de salade aux noix et Comté, tomates cerises,
toasts de 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, coulis de fruits rouges
et sa glace vanille

ou

Brioche perdue de la boulangerie Millet,
coulis d'abricots, glace vanille



Menu Enfant

12.50 €

- Un petit sirop
- Filet de truite, sauce Savagnin ou Blanc de poulet sauce Comté ou Steak haché
- Glace enfant 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)



Le Menu du Jour

*Hors weekend et jours fériés
Servi uniquement le midi*

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