

# Menu Logis Terroir

34 €

## ENTRÉES

- Oeuf parfait crème de Comté, croûtons rôtis au beurre de Nozeroy ciboulette et huile de noix
- Soupe froide d'asperges vertes



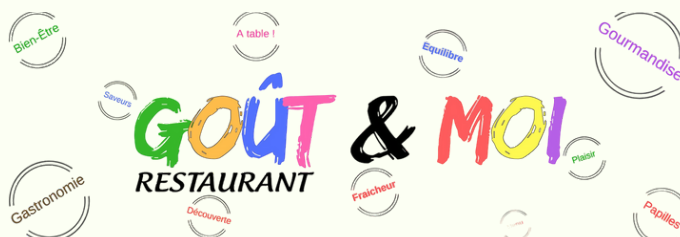
## PLATS

- Filet de truite du Moulin de Pierre sauce vierge à l'aneth et salade d'herbes
- Magret de canard servi rosé laqué au miel du Jura



## DESSERTS

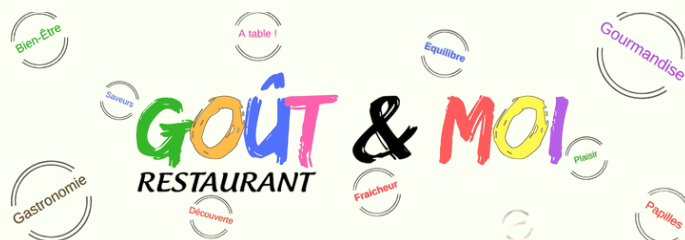
- Crème brûlée au parfum de saison
- Ile flottante aux pralines roses



# Les entrées



- Œuf parfait crème de Comté, croûtons rôtis au beurre de Nozeroy ciboulette et huile de noix - 12€
- Soupe froide d'asperges vertes - 14€
- Foie gras de canard et confit d'oignons, pain fusette - 16€
- Comme une forestière de Paris, pleurotes et morilles - 18€

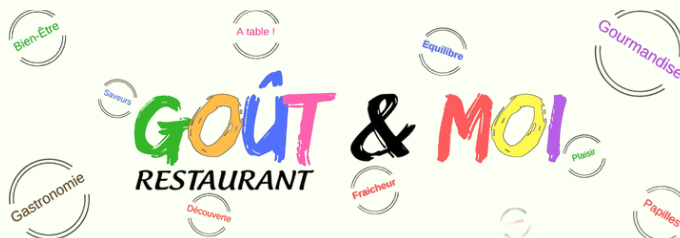


Gourmandise

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)

Papilles

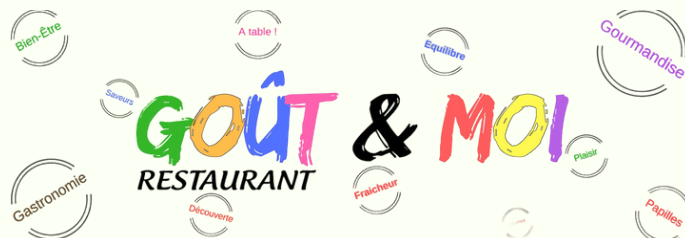
*Toute l'équipe vous souhaite  
un Bon Appétit !*



# Les desserts

- Salade d'agrumes zestes confits au Marc du Jura, sorbet pamplemousse - 8€
- Crème brûlée au parfum de saison - 8€
- Gourmand glacé chocolat caramel beurre salé - 8€
- Ile flottante aux pralines roses - 8€
- Fromage blanc fruit de la passion ou sirop d'érable - 8€
- Assiette de fromages - 8,50€

A table !

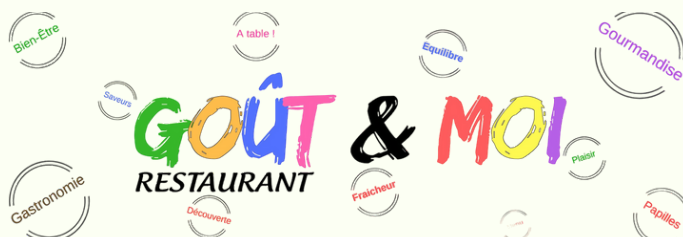




## Les plats

- Magret de canard servi rosé laqué au miel du Jura - 17€
- Filet de truite du Moulin de Pierre sauce vierge à l'aneth et salades d herbes -19€
- Paleron de veau de 7h, jus corsé -19,50€
- Pavé de filet de bœuf Charolais poêlé au beurre de Nozeroy et morilles -33€

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS, NOUS VOUS  
PROPOSONS UNE FORMULE SOMMELIÈRE DE 3  
VERRES  
15€



A table !

# Menu du Jour

HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

SERVI MIDI ET SOIR

Formulé complète (entrée, plat et  
dessert)

18,90€ /PERS

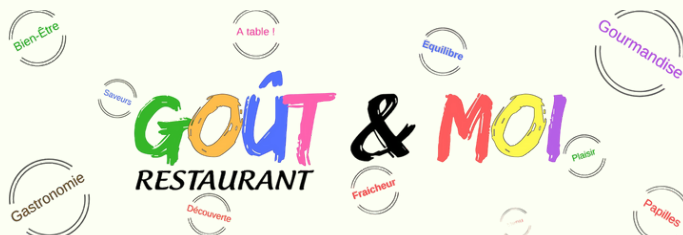
Formule "entrée/plat" ou  
"plat/dessert"

15,50€ /PERS

Papilles

Formule plat du jour

13€ /PERS



# Menu enfant

12,50€

Sirop à l'eau



## PLATS

Filet de truite meunière

ou

Burger maison, pommes de terre grenaille

## DESSERTS

Coupe de glaces

ou

Coulant au chocolat

