

Menu Logis Terroir

34 €

ENTRÉES

- Comme une forestière de Paris, pleurotes et morilles
- Soupe froide d'asperges vertes



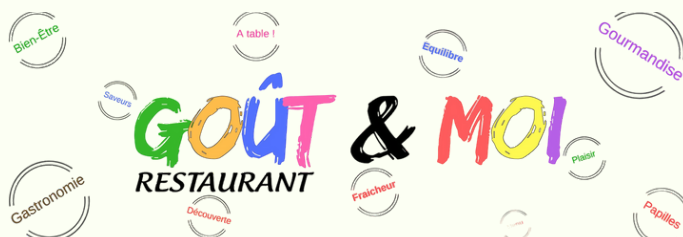
PLATS

- 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



Logis Terroir Menu

34 €

THE ENTREES

- Comme une forestière de Paris, oyster mushrooms and morels
- Cold green asparagus soup



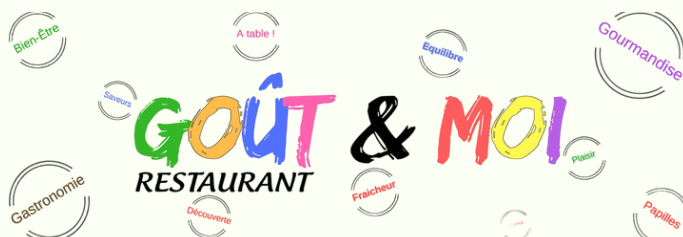
THE DISHES

- Moulin de Pierre trout fillet with virgin dill sauce and herb salad
- Duck breast served rosé glazed with local honey Jura



THE DESSERTS

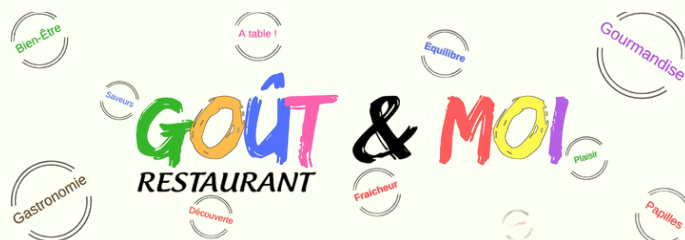
- Crème brûlée with seasonal flavor
- Floating island with rose praline



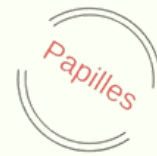
Les entrées



- Oeuf 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€



The Entrees



- Parfait Comté cream egg, roasted croutons with Nozeroy butter, chives and walnut oil - 12€
- Cold green asparagus soup - 14€
- Duck foie gras and onion confit, fusette bread - 16€
- Comme une forestière de Paris, oyster mushrooms and morels - 18€

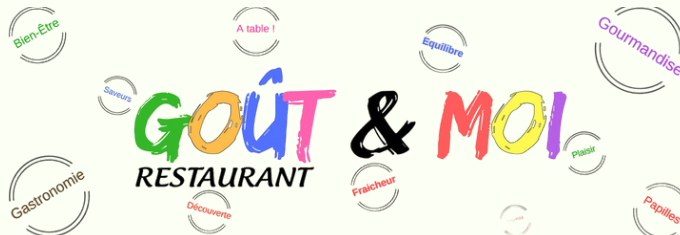


Gourmandise

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 !*



A purple stamp with the word "Gourmandise" written in a curved, sans-serif font, enclosed within a double-lined circular border.

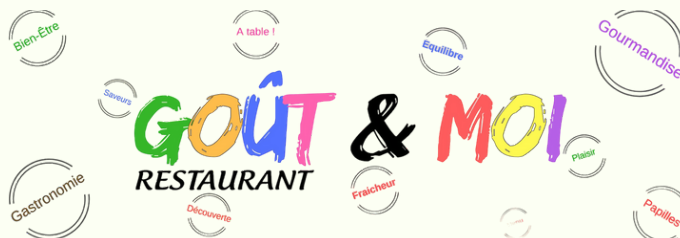
Gourmandise

Our chef enhances raw products on site every day. All the dishes we offer on our menu are homemade. (Exept ice cream)

A red stamp with the word "Papilles" written in a curved, sans-serif font, enclosed within a double-lined circular border.

Papilles

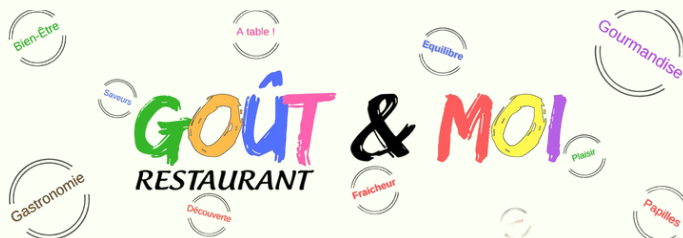
*The whole team wishes you
a Bon Appétit !*



Les desserts

- Salade d'agrumes zestes confîts au Marc du Jura, sorbet pamplemousse - 8€
- Crème brulée 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€

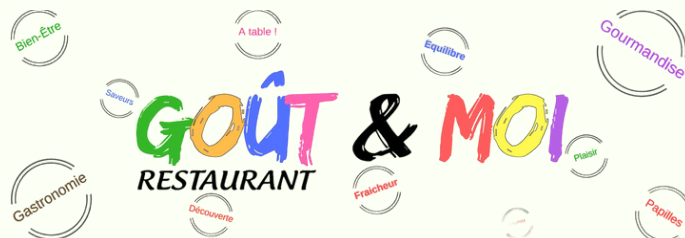
A table !



The Desserts

- Citrus salad, candied zest with Marc du Jura grapefruit sorbet - 8€
- Crème brûlée with seasonal flavor - 8€
- Gourmet iced chocolate and salted butter caramel - 8€
- Floating island with rose praline - 8€
- Fromage blanc passion fruit or maple syrup - 8€
- Cheese plate - 8,50€

A table !

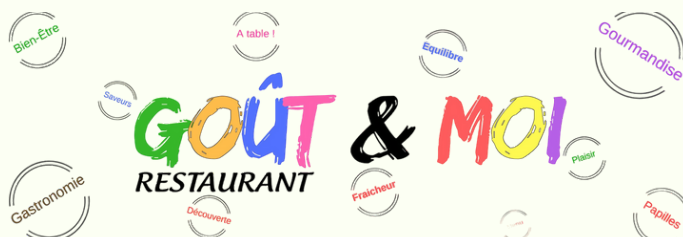




Les plats

- 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 boeuf Charolais poêlé au beurre de Nozeroy et morilles - 33€

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



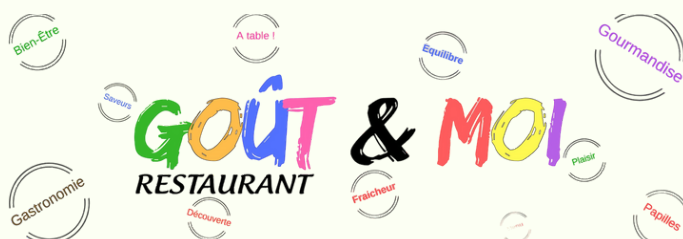


The Dishes

- Duck breast served rosé glazed with local Jura honey - 17€
- Moulin de Pierre trout fillet with virgin dill sauce and herb salads - 19€
- 7 hour slow cooked veal chuck, full-bodied juice - 19,50€
- Pan-fried Charolais beef fillet steak with Nozeroy butter and morels - 33€

TO ACCOMPANY YOUR DISHES, WE OFFER A
SOMMELIERE MENU OF 3 GLASSES.

15€



A table !

Menu du Jour

HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

SERVI MIDI ET SOIR

Formule complète (entrée, plat et
dessert)

18,90€ /PERS

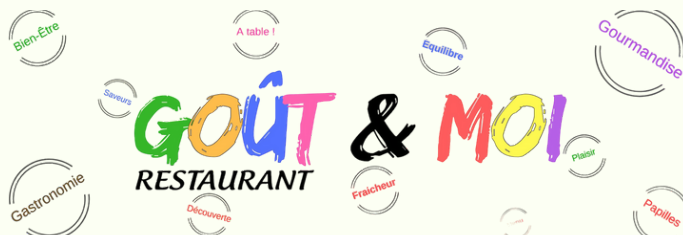
Formule "entrée/plat" ou
"plat/dessert"

15,50€ /PERS

Papilles

Formule plat du jour

13€ /PERS



A table !

Menu of the day

EXCLUDING WEEKENDS AND HOLIDAYS

SERVED FOR LUNCH AND EVENING

Complete menu (starter, main course
and dessert)

18,90€ /PERS

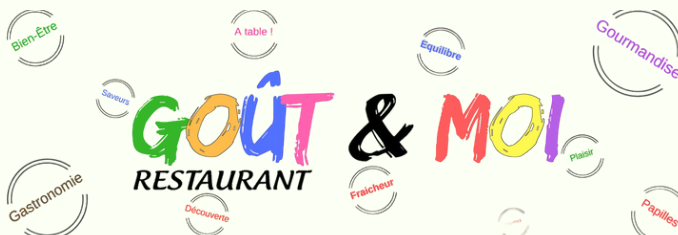
"Starter/main course" or "main
course/dessert)

15,50€ /PERS

Papilles

Dish of the day menu

13€ /PERS



Menu enfant

12,50€

Sirop à l'eau



PLATS

Filet de truite meunière

ou

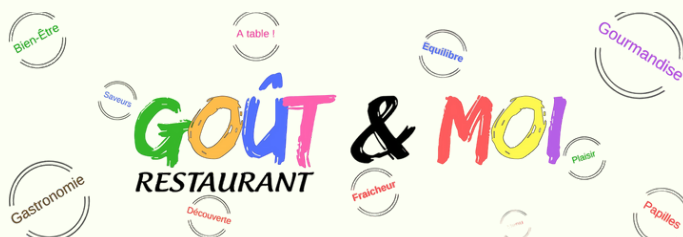
Burger maison, pommes de terre grenaille

DESSERTS

Coupe de glaces

ou

Coulant au chocolat



Children's menu

12,50€

Water syrup



THE DISHES

Meunière trout fillet

or

Homemade burger, pan fried potatoes

THE DESSERTS

Ice cream sundae

or

Lava cake

