

## Pour commencer...

|  |                      |
|--|----------------------|
| Truite fumée par nos soins, petits légumes et perles de yuzu ..... | 15,50                |
| Velouté de potiron aux écrevisses .....                            | 12,00                |
| Croûte forestière aux morilles .....                               | 16,50                |
| Œuf cocotte aux morilles .....                                     | 14,00                |
| Feuilleté d'escargots à la Comtoise .....                          | 15,50                |
| Viande de bœuf "Blonde de Galice" maturée - Secreto n°7 .....      | <i>les 50g</i> 13,50 |

## Au fil de l'eau...

|  |       |
|--|-------|
| Pavé de truite rose de La Loue sauce citronnée,<br>purée aux herbes fraîches, légumes glacés ..... | 24,50 |
| Dorade royale marinée, huile vierge, riz et légumes glacés .....                                   | 27,50 |
| Duo de Saint-Jacques et saucisse de Morteau sauce au vin jaune,<br>légumes à l'étuvée .....        | 29,00 |

## La Boucherie...

|  |       |
|--|-------|
| Souris d'agneau confite flambée sur table, jus au thym et romarin,<br>chip de lard, purée maison et légumes glacés ..... | 27,00 |
| Demi-magret de canard, sauce à l'orange, gnocchi maison .....  | 21,00 |
| Filet de veau aux griottines de Fougerolles, purée maison et légumes glacés .....  | 22,50 |
| Suprême de poulet aux morilles, purée maison et légumes glacés .....   | 25,50 |
| Entrecôte Angus, pommes cocotte, légumes glacés, sauce béarnaise maison .....  | 27,00 |
| Entrecôte Angus, pommes cocotte, légumes glacés, sauce aux morilles .....  | 32,00 |

## Amis végétariens

|   |       |
|---|-------|
| Wok de légumes frais au soja et herbes fraîches ..... | 19,50 |
|---|-------|

# La crèmerie

|  |      |
|--|------|
| Faisselle coulis de mangue .....                   | 6,00 |
| Assiette de fromages affinés de notre région ..... | 9,00 |

## Desserts

|   |       |
|---|-------|
| Café gourmand.....  | 10,00 |
| Crème brûlée au Macvin .....  | 8,00  |
| Cœur coulant au chocolat, glace vanille (10 min d'attente) .....                      | 9,00  |
| Crème diplomate au chocolat blanc, pomme caramélisée et son crumble.....              | 9,00  |
| Tarte des sœurs Tatin aux poires et son sablé à la farine de gaude, sorbet poire. . . | 9,00  |
| Coupe Colonel (3 boules citron, vodka) .....  | 9,00  |
| Coupe Williams (3 boules poire, poire William) .....                                  | 9,00  |

**Glace artisanale des Alpes**  
(parfums au choix : vanille, chocolat, café, menthe chocolat  
sorbets : poire, citron, cassis)  
1 boule : 3,80 € / 2 boules 5,30 € / 3 boules 6,30 €

## Menu “Le Chaland”

45,00 €

Velouté de potiron aux écrevisses *ou* Feuilleté d'escargots à la Comtoise



Pavé de truite rose de La Loue sauce citronnée *ou* Entrecôte Angus, sauce béarnaise maison



Tarte des sœurs Tatin aux poires *ou* Crème brûlée au Macvin

## Menu enfant (jusqu'à 10 ans)

12,50 €

Suprême de poulet au comté *ou* Parmentier de saucisse de Morteau



2 boules de glace artisanale “Glace des Alpes”