

Le Terroir

30€00

Coppa Artisanale Du Haut-Doubs
Pickles d'Oignons Rouges et de Raisins

ou

« Juratarthai »

Tartare de Courgettes, Comté Fruité, Graines et Fruits Confits
Vinaigrette au Soja et Epices Thai

.....

Saucisse de Morteau Grillée

Cancoillotte Chaude, Crème d'Ail et Betterave
Pommes de Terre Grenaille et Salade Composée

ou

Morbiflette

Gratin de Pommes de Terre, Oignons, Lardons,
Vin Blanc Du Jura, Crème, Gratiné au Morbier
Accompagné d'une Salade Composée

.....

Panna Cotta

Saveur d'Epices, Miel du Jura et Amandes

ou

Myrtilles Melba

Glace Vanille Sauce aux Myrtilles
Chantilly Maison

**Vous avez une intolérance alimentaire
N'hésitez pas à nous solliciter**



« Les Plats Faits Maison Sont Elaborés Sur Place à Partir
de Produits Bruts »

L'ensemble de Nos Viandes de Porc, Volaille, Bœuf,
Canard, Lardons et Charcuterie sont d'Origine Française

Prix nets, service compris

Le Terroir des Petits

13€00 Jusqu'à 10 ans

Saucisse de Morteau Grillée

Cancoillotte, Pommes de Terre Grenaille et
Assortiment de Légumes Frais

ou

Filet de Truite du Jura

Lait de Coco et Citron Vert
Pommes de Terre Grenaille et
Assortiment de Légumes Frais

ou

Morbiflette

Gratin de Pommes de Terre, Oignons, Lardons,
Vin Blanc Du Jura, Crème, Gratiné au Morbier
Salade Composée et Jambon Sec Fumé

.....

Faisselle de Fromage Blanc

Miel du Jura ou Coulis de Fruits Rouges

ou

2 Boules de Glace Artisanale

**Retrouvez
les Produits de Nos Artisans dans Notre
Magasin à Côté du Restaurant**

Truites Pisciculture de la Petite Montagne

Beuque Pascal 39240 Marigna-sur-Valouze

Carpes Pisciculture des Marais

Roubez Christine 39120 Pleure

Saucisses de Morteau

Salaisons Droz-Vincent 25650 Gilley

Jambons Sec, Saucissons,

Coppa, Jambon Blanc

Salaisons Droz-Vincent 25650 Gilley

Comtés, Morbiers, Tomme

Fruitière du Hérisson 39130 Doucier

Miels

Le Rucher du Grizzly 39570 Perrigny
Compagnon 39570 Pannessiere

Chèvre Fermier

Ferme Bully 39570 Saint-Laurent-la-Roche