

Menu demi-pension

Lundi

Pâté de foie à l'ancienne au romarin du jardin, pickles d'oignon rouge
Risotto de Morteau, comté, vin jaune, noix torréfié
Coupe jurassienne, glace Macvin arrosée de Macvin

Mardi

Œuf cocotte aux champignons des bois, morilles et comté
Filet de truite de la pisciculture Petit façon meunière
Île flottante

Mercredi

Tarte fine Saucisse de Morteau et fondue de poireaux
Ballottine de volaille fermière de Bourgogne AOC, aux morilles et vin jaune, purée de butternut bio
Panna cotta et son coulis

Jeudi

Foie gras mi-cuit au macvin, compotée de figues
Tagliatelle fraîche maison, quenelle de brochet aux écrevisses
Poire pochée aux épices

Vendredi

Eclair de truite fumée, crème au mascarpone, perle de yuzu, avocat
Joue de porc braisée à la bière du Jura, carotte, écrasée de pomme de terre
Forêt noire aux griottines de Fougerolles à notre façon

Samedi

Salade Franc-comtoise, saucisse fumée, comté, noix bio caramélisée
Magret de canard, jus acidulé aux griottines de Fougerolle, patate douce en 2 façons
Moelleux chocolat et sa glace

Pour les enfants nous faisons des demi-portions,