

## Toute l'année...

### Menu Terroir 26€

*Terrine maison  
aux Griottines de Fougeroles et pistaches*



*Filet de poulet fermier au vin du Jura*



*Tarte gourmande aux myrtilles*



### Menu Saveur 38€

*Tartare de saumon*



*Suprême de pintade fermière  
au Vin du Jura*



*Assiette de fromages*



*Tartelette tatin aux pommes,  
glace à la confiture de lait*

### Menu du Larmont 23€

*Assiette du Larmont*

*(Croûte aux champignons, Jambon cuit  
fumé de la ferme Simon Pion, Comté,  
Salade et röstis maison)*



*Duo de mousses aux chocolats lait et noir*

### Menu Röstis 23€

*Rösti Haut-Doubs - Salade verte*

*(pommes de terre râpées, lardons, jambon  
cru, Jambon du Haut-doubs, Comté)*



*Salade de fruits frais*

### Menus enfants :

*- Pour les enfants de moins de 5 ans : 9€*

*Escalope de poulet ou filet de poisson*

*Glace ou Crêpe*

*- Pour les enfants de moins de 10ans : 13€*

*Tartare de saumon mariné*

*Escalope de poulet ou filet de poisson*

*Glace ou Crêpe*

*- Pour les enfants de plus de 10ans : La moitié  
du prix du menu adulte*

*Menu adulte avec proportions adaptées*

### Menu du jour 17€

*(servis uniquement le midi en semaine)*

*exemple :*

*Salade franc-comtoise  
(salade, tomate, comté et saucisse de  
Morteau)*



*Sauté de dinde au curry*



*Tarte aux pommes*



## ...Collection Printemps...

### Menu du Printemps à 28€

*Terrine maison  
aux asperges vertes et lard fumé*



*Filets de truites du pays aux amandes*



*Gelée de fraises,  
chantilly à la menthe*



### Menu saveurs de Printemps à 38€

*Feuilleté aux asperges,  
mousseline onctueuse et copeaux de comté*



*Paleron de veau cuit doucement  
aux légumes primeurs*



*Assiette de fromages*



*Croustillant de fraises, glace au yaourt*



### Menu "Pour les Papilles" 51€

*Œuf mollet frit, truite fumée du Jura,  
crème au raifort*



*Le pigeon en deux cuissons :*

*Les cuisses confites au porto*

*Les filets justes poêlés*



*Assiette de fromages*



*Moelleux au chocolat aux Griottines de Fougerolles*

*Dans tous les menus, du poisson peut également être suggéré,  
selon la saisonnalité, la pêche... consultez-nous.*

## ...Collection été...

### Menu de l'été à 28€

Fraîcheur de *melon* au *gingembre*



Filet de *poulet fermier*  
aux légumes du soleil



Crème brûlée aux *framboises*



### Menu saveurs de l'été à 38€

Gaspacho de *tomate*, salade de *roquette*  
et tartine de *chèvre chaud*



Carré de *porcelet rôti* au miel et thym



Assiette de *fromages*



Tartelette *tatin aux abricots*,  
glace à la *lavande*



### Menu "Pour les Papilles" 51€

Carpaccio de *thon rouge*,  
guacamole d'*avocat* et confiture de *poivron*



Veau du *pays* cuit à 65°,  
et sa *fricassée de girolles*



Assiette de *fromages*



Sablé breton aux *framboises*,  
crème glacée au *Pontarlier Anis*

Dans tous les menus, du poisson peut également être suggéré,  
selon la saisonnalité, la pêche... consultez-nous.

...Collection automne...

Menu d'automne à 28€

Tarte au **potimarron** et **lard fumé**



Filet de **poulet fermier**  
aux **champignons**



Poire au **vin sorbet sapin**



Menu saveurs d'automne et d'hiver à 38€

Velouté de **potimarron**,  
croustillant de **lard** et **châtaignes**



Suprême de **faisan**  
aux **gris de sapin**



Assiette de **fromages**



La **Belle poire Hélène**



Menu "Pour les Papilles" 51€

Noix de **St Jacques** et **moules de bouchot**  
au court bouillon de **légumes**



Dos de **chevreuil rôti**, **fruits du mendiants**  
et jus de **raisins caramélisés**



Assiette de **fromages**



Crumble de **figues**, sorbet **pêche vigne**

Dans tous les menus, du poisson peut également être suggéré,  
selon la saisonnalité, la pêche... consultez-nous.

...Collection hiver...

Menu d'hiver à 28€

Tarte au Mont d'or  
et Saucisse de Morteau



Filet de poulet fermier  
aux champignons



Nougat glacé au miel de sapin



Menu saveurs d'hiver à 38€

Croustillants aux escargots  
flambés à l'absinthe



Suprême de pintade fermière  
au Vin du Jura



Assiette de fromages



« Fou d'agrumes

Clémentine givrée, gelée de yuzu,  
tuile à l'orange et nigelle



Menu "Pour les Papilles" 51€

Foie gras poché,  
comme un pot au feu



Le pigeon en deux cuissons :

Les cuisses confites au porto

Les filets justes poêlés



Assiette de fromages



Mille-feuille de pain d'épices,

Passion et ananas

Dans tous les menus, du poisson peut également être suggéré,  
selon la saisonnalité, la pêche... consultez-nous.

Les forfaits boissons :

« Miroirs » 4.70 € / pers

Blanc myrtille

Café / thé / Infusion

"Chenille" 6.30 € / pers

Apéritif maison

Café / thé / Infusion

« Larmont » 9.50 € / pers

Blanc myrtille

1 pichet 25cl blanc ou rouge

Café / thé / Infusion

"cocon" 13.50 € / pers

Apéritif maison

1 bouteille de vin de pays pour 3 personnes

Café / thé / Infusion

« Grand Taureau » 14 € / pers

Blanc myrtille

1 pichet 25cl blanc

1 pichet 25cl rouge

Café / thé / Infusion

"Papillons" 20€ / pers

Apéritif maison

1 bouteille de vin d'appellation pour 3 personnes

Eau minérale

Café / thé / Infusion

Les forfaits boissons s'appliquent uniquement pour la totalité des convives (adultes).  
Les forfaits boissons sont facultatifs, le choix à la carte peut être vu sur place.

Gâteaux d'anniversaire (selon la saison)

*Entremet chocolat lait et noisettes du Piémont*

*Le Poirier sauce chocolat*

*Le tout-chocolat Illanka*

*Le Tutti-Frutti*

*Entremet chocolat blanc et myrtilles*

*Fraisier*

*Framboisier*

*Prix du gâteau : 7€/pers ou en remplacement d'un dessert proposé*

Pièce montée :

*- 1.50 € le chou*

*( Il convient de compter 2 ou 3 choux par personne selon le dessert servi au préalable)*