

MENU TERROIR • 28 €

Terrine maison  
aux Griottines de Fougeroles  
et pistaches

Filet de poulet fermier  
au vin du Jura

Tarte gourmande aux myrtilles

MENU RÖSTIS • 23 €

Rösti Haut-Doubs, salade verte  
(Pommes de terre râpées,  
lardons, jambon cru,  
jambon du Haut-Doubs,  
Comté)

Salade de fruits frais

MENU ENFANT

**Enfants de moins de 5 ans: 9€**

Escalope de poulet  
ou filet de poisson

Glace ou Crêpe

**Enfants de moins de 10 ans: 13€**

Tartare de saumon mariné

Escalope de poulet  
ou filet de poisson

Glace ou Crêpe

**Enfants de plus de 10 ans:  
moitié du prix du menu adulte**

Menu adulte  
avec portions adaptées

Toute  
l'Année

MENU SAVEURS • 39 €

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 DU JOUR • 18 €

(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 • 29 €

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 • 39 €

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 » • 53 €

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

Pigeon en deux cuissons: cuisses confites au porto, filets juste 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 D'ÉTÉ • 29 €

Fraîcheur de melon au gingembre

Filet de poulet fermier aux légumes du soleil

Crème brûlée aux framboises

## MENU SAVEURS DE L'ÉTÉ • 39 €

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 » • 53 €

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 • 29 €

Tarte au potimarron et lard fumé

Filet de poulet fermier aux champignons

Poire au vin sorbet sapin

## MENU SAVEURS D'AUTOMNE ET D'HIVER • 39 €

Endives braisées, chips de Morteau et chantilly à la cancoillotte

Suprême de faisan aux gris de sapin

Assiette de fromages

La Belle poire Hélène

## MENU « POUR LES PAPILLES » • 53 €

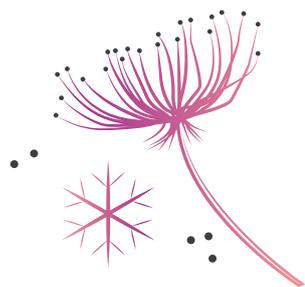
Noix de Saint-Jacques et moules de Bouchot au court-bouillon de légumes

Dos de chevreuil rôti, fruits du mendiant et jus de raisin caramélisés

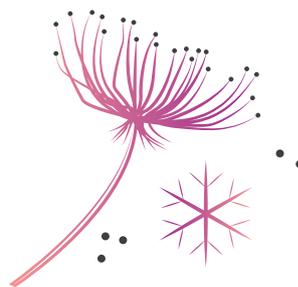
Assiette de fromages

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 • 29 €

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 • 39 €

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 » • 53 €

Foie gras poché, comme un pot au feu

Pigeon en deux cuissons: cuisses confites au porto, 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.*



## Forfaits Boissons



**MIROIRS • 4,80€/pers.**

Blanc myrtille  
Café / thé / infusion



**CHENILLE • 6,40€/pers.**

Apéritif maison  
Café / thé / infusion



**LARMONT • 9,50€/pers.**

Blanc myrtille  
1 pichet 25cl blanc ou rouge  
Café / thé / infusion



**COCON • 14€/pers.**

Apéritif maison  
1 bouteille de vin de pays pour 3 personnes  
Café / thé / infusion



**GRAND TAUREAU • 14,30€/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

Le Fraisier

Le 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)*

---

*Nous pouvons personnaliser les gâteaux, pièces montées selon l'événement,  
un supplément peut être appliqué.*