

# Menus de Fêtes

du 1<sup>er</sup> décembre 2023 au 31 janvier 2024  
Sur réservation - Non disponible à la carte



## ENTRÉES • 15 €

Velouté de châtaignes,  
foie gras et pain d'épices

St Jacques pochées  
au court bouillon de légumes

Oeuf Parfait, Morilles et feuilleté au comté

## PLATS • 26€

Quasi de veau cuit doucement,  
légumes fondants et jus corsé

Balotine de Chapon  
aux champignons et morilles

Lotte de Bretagne au lard,  
ail noir et mousseline butternut

## FROMAGES • 8€

## DESSERTS • 14€

Tartelette aux noisettes et chocolat au lait

Carotte cake à notre façon

Bûche «snowy»  
(chocolat blanc, passion, ananas)



**MENU IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES :**  
**1 ENTRÉE IDENTIQUE + 1 PLAT IDENTIQUE + 1 DESSERT IDENTIQUE : 51€ TTC (46€HT)**

 : *Toute l'année* :  
Sur réservation  
Non disponible à la carte

**MENU TERROIR • 33 €**

Terrine maison  
aux Griottines de Fougeroles  
et pistaches

  
Filet de poulet fermier  
au vin du Jura

  
Tarte gourmande aux myrtilles

**MENU SAVEURS • 49 €**

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 PETITS ET GRANDS ENFANTS**

***Enfants de moins de 5 ans: 10€***

Escalope de poulet  
ou filet de poisson

  
Glace ou Crêpe

***Enfants de moins de 10 ans: 14€***

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

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

# Toute l'Année

## MENU RÖSTIS • 26 €

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

  
Tarte gourmande aux mytilles

## MENU DU LARMONT • 25 €

Assiette du Larmont  
(Croûte aux champignons,  
jambon cuit fumé  
du Haut-Doubs, Comté,  
salade et röstis maison)

  
Duo de mousses  
aux chocolats lait et noir

## MENU CONVIVALITE • 28 €

Fondue, Raclette ou Boite chaude  
Accompagné de charcuterie  
et salade

  
Salade fruits frais

## FORMULE JOUR • 18 €

(servis uniquement le midi en se-

**Entrée/plat ou plat dessert**

**Exemple:**

Salade franc-comtoise  
*et/ou*

Veau Marengo  
*et/ou*

Tarte aux pommes

TARIFS APPLICABLES SI ET SEULEMENT SI

LE MENU EST IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

 **Collection**  
**Printemps**   
Sur réservation  
Non disponible à la carte

**MENU TERROIR DE PRINTEMPS • 33 €**

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 • 49 €**

Feuilleté aux asperges,  
mouseline 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 » • 63 €**

Oeuf parfait,  
asperges verges et morilles

  
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**  
Sur réservation  
Non disponible à la carte

**MENU TERROIR D'ÉTÉ • 33 €**

Fraîcheur de melon au gingembre

Filet de poulet fermier aux légumes du soleil

Crème brûlée aux framboises

**MENU SAVEURS DE L'ÉTÉ • 49 €**

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 » • 63 €**

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

Filets de cailles cramélisés au miel, pêches plates rôties

Assiette de fromages

Panna cotta 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**

Sur réservation  
Non disponible à la carte

**MENU TERROIR D'AUTOMNE • 33 €**

Tarte au potimarron et lard fumé

  
Filet de poulet fermier aux champignons

  
Poire au vin sorbet sapin

**MENU SAVEURS D'AUTOMNE ET D'HIVER • 49 €**

Soufflé de potimarron au brési,  
mousse noisette et copeaux de parmesan

  
Suprême de pintade fermière aux gris de sapin

  
Assiette de fromages

  
La Belle poire Hélène

**MENU « POUR LES PAPILLES » • 63 €**

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

  
Panna cotta pistache, mousse chocolat blond,  
sablé noisette et caramel au beurre salé

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

  
**Collection**  
**Hiver**  
Sur réservation  
Non disponible à la carte

**MENU TERROIR D'HIVER • 33 €**

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 • 49 €**

Croustillants aux escargots flambés à l'absinthe

  
Pavé de veau roti, polenta aux cèpes  
et jus à l'ail noir d'Aomori

  
Assiette de fromages

  
«Fou d'agrumes»  
*Clémentine givrée, gelée de yuzu, tuile à l'orange et nigelle*

**MENU « POUR LES PAPILLES » • 63 €**

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 • 5€/pers.**

Blanc myrtille  
Café / thé / infusion



**CHENILLE • 7€/pers.**

Apéritif maison  
Café / thé / infusion



**LARMONT • 10€/pers.**

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



**COCON • 15€/pers.**

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



**GRAND TAUREAU • 16€/pers.**

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



**PAPILLONS • 23€/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

  
Entremet chocolat blanc et myrtilles

  
Le Fraisier

  
Le Framboisier

**Prix du gâteau: 8€/pers. ou en remplacement d'un dessert proposé**

  
**Pièce  
Montée**

1.80€ 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.*