

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

MENU TERROIR • 34 €

Terrine maison
aux Griottines de Fougeroles
et pistaches


Filet de poulet fermier
au vin du Jura


Tarte gourmande aux myrtilles

MENU SAVEURS • 51 €

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 • 34 €

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 • 51 €

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 » • 64 €

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 • 34€

Fraîcheur de melon au gingembre

Filet de poulet fermier aux légumes du soleil

Crème brûlée aux framboises

MENU SAVEURS DE L'ÉTÉ • 51€

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 » • 64 €

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 • 34 €

Tarte au potimarron et lard fumé


Filet de poulet fermier aux champignons


Poire au vin sorbet sapin

MENU SAVEURS D'AUTOMNE ET D'HIVER • 51 €

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 » • 64 €

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 • 34 €

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 • 51 €

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 » • 64 €

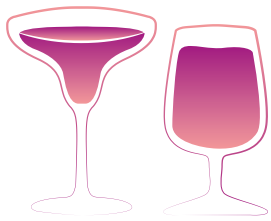
Foie gras poché, comme un pot au feu


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 • 24€/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.*