

Menus de Fêtes

du 1^{er} décembre 2024 au 31 janvier 2025
Sur réservation - Non disponible à la carte

ENTRÉES • 18 €

Velouté de potimarron,
foie gras poelé et pain d'épices

St Jacques pochées
au court bouillon de légumes

Oeuf Parfait, Morilles et feuilleté au comté

PLATS • 32€

Quasi de veau cuit doucement,
légumes fondants et jus corsé

Suprême de pintade fermière aux morilles

Lotte de Bretagne au lard,
jus à l'ail noir

FROMAGES • 9€

DESSERTS • 15€

Tartelette aux noisettes et chocolat au lait

Instant thé-chocolat grand cru

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

MENU IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES :
1 ENTRÉE IDENTIQUE + 1 PLAT IDENTIQUE + 1 DESSERT IDENTIQUE : 61€ TTC (55€HT)

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

MENU TERROIR
36 € (3 PLATS) / 45€ (4 PLATS)

Terrine maison
aux Griottines de Fougeroles
et pistaches


Filet de poulet fermier
au vin du Jura


(Assiette de fromages)



Tarte gourmande aux myrtilles

MENU SAVEURS •
44 € (3 PLATS) / 53€ (4 PLATS)

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 10 ans: 12€

Escalope de poulet
ou
Saucisse de Morteau


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 • 27 €

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



Tarte gourmande aux mytilles

MENU DU LARMONT • 26 €

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 • 29 €

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
36 € (3 PLATS) / 45€ (4 PLATS)

Terrine maison aux asperges vertes et lard fumé


Filets de truites du pays aux amandes


(Assiette de fromages)


Gelée de fraises, chantilly à la menthe

MENU SAVEURS DE PRINTEMPS
44 € (3 PLATS) / 53€ (4 PLATS)

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 » • 67 €

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'ETE
36 € (3 PLATS) / 45€ (4 PLATS)

Fraîcheur de melon au gingembre


Filet de poulet fermier aux légumes du soleil



(Assiette de fromages)


Crème brûlée aux framboises

MENU SAVEURS D'ETE
44 € (3 PLATS) / 53€ (4 PLATS)

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 » • 67 €

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.*



Sur réservation
Non disponible à la carte

MENU TERROIR D'AUTOMNE
36 € (3 PLATS) / 45€ (4 PLATS)

Tarte au potimarron et lard fumé

Filet de poulet fermier aux champignons

(Assiette de fromages)

Poire au vin sorbet sapin

MENU SAVEURS D'AUTOMNE
44 € (3 PLATS) / 53€ (4 PLATS)

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 » • 67 €

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
36 € (3 PLATS) / 45€ (4 PLATS)

Tarte au Mont d'Or et Saucisse de Morteau


Filet de poulet fermier aux champignons


Assiette de fromages


Nougat glacé au miel de sapin

MENU SAVEURS D'HIVER
44 € (3 PLATS) / 53€ (4 PLATS)

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 » • 67€

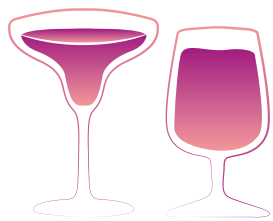
Foie gras poché, comme un pot au feu


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 • 6€/pers.

Blanc myrtille
Café / thé / infusion



CHENILLE • 8€/pers.

Apéritif maison
Café / thé / infusion



LARMONT • 11€/pers.

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



COCON • 17€/pers.

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



GRAND TAUREAU • 18€/pers.

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



PAPILLONS • 26€/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: 9€/pers. ou en remplacement d'un dessert proposé


**Pièce
Montée**

2€ 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.*