



MENUS POUR LES GROUPES A PARTIR DE 15 PERSONNES
IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

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 CONVIVIALITE • 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



MENUS POUR LES GROUPES A PARTIR DE 15 PERSONNES
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,
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 » • 67 €

Œuf parfait,
asperges vertes 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.*



MENUS POUR LES GROUPES A PARTIR DE 15 PERSONNES
IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

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.*



MENUS POUR LES GROUPES A PARTIR DE 15 PERSONNES
IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES



Collection
Automne

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.*



LES PAPILLONS
BRASSERIE DE MONTAGNE

MENUS POUR LES GROUPES A PARTIR DE 15 PERSONNES
IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

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

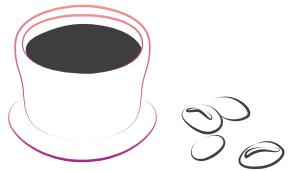
Assiette de fromages

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 ou boisson sans alcool
Café / thé / infusion

CHENILLE • 8€/pers.

Apéritif maison ou boisson sans alcool
Café / thé / infusion

LARMONT • 11€/pers.

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

COCON • 17€/pers.

Apéritif maison ou boisson sans alcool
1 bouteille de vin de pays pour 3 personnes
Café / thé / infusion

GRAND TAUREAU • 18€/pers.

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

PAPILLONS • 26€/pers.

Apéritif maison ou boisson sans alcool
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.*



Gâteau 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 (printemps et été)

Le Framboisier (été)

Prix du gâteau: 9€/pers. ou en remplacement d'un dessert proposé



Pièce Montée



Tarif à la demande

*(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.*