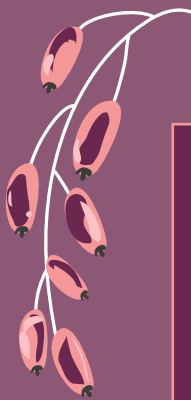


Menu de Fêtes

du 1^{er} décembre 2026 au 31 janvier 2027
Sur réservation - Non disponible à la carte



ENTRÉES • 18 €

Tartelette de potimarron,
foie gras poelé, pain d'épices et fruits secs

~
Cassolette d'escargots à la crème d'ail,
plantes d'ici et champignons

~
Tartare de truite rose marinée au yuzu

PLATS • 29€

Paleron de veau au foin du Larmont,
légumes fondants et jus corsé

~
Suprême de pintade fermière au vin du Jura
ou aux morilles (+8€)

~
Filet d'ombre chevalier poché au four,
réduction de crème au Champagne

FROMAGES • 9€

DESSERTS • 14€

Tarte tatin ananas,
crème glacée double crème et meringue

~
Poire pochée aux épices, mousse de marron
et crumble noisettes

~
Bûche chocolat, caramel, et bergamote



MENU IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES :
1 ENTRÉE IDENTIQUE + 1 PLAT IDENTIQUE + 1 DESSERT IDENTIQUE : **58€ TTC (53€HT)**



LES PAPILLONS
BRASSERIE DE MONTAGNE



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

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

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 • 18/22€

(servis uniquement
le midi en semaine)

Entrée+plat ou plat+dessert 18€

Entrée+plat +dessert 22€

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



LES PAPILLONS
BRASSERIE DE MONTAGNE



Collection Printemps

Sur réservation
Non disponible à la carte



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

Terrine de volaille 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 €

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

**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)

Gaspacho de melon au gingembre et brési
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)

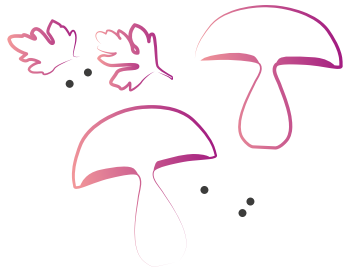
Gaspacho de tomate,
salade de roquette et tartine de chèvre chaud
Carré de porcelet rôti au miel et thym
(Assiette de fromages)
Tartelette tatin aux abricots, glace à la lavande

MENU « POUR LES PAPILLES » • 67 €

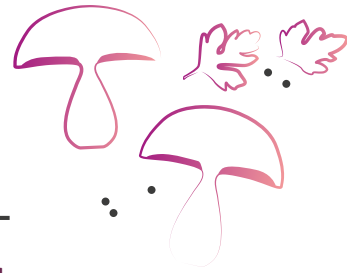
Millefeuille d'avocat à la chaire de crabe
Filets de cailles cramélisés au miel, pêches plates rôties
Assiette de fromages
Panna cotta aux framboises, crème glacée au Pontarlier Anis



LES PAPILLONS
BRASSERIE DE MONTAGNE



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

**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

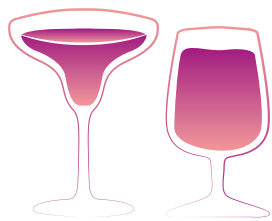

Pigeon en deux cuissons: cuisses confites au porto, filets justes poêlés


Assiette de fromages


Poire pochée aux épices douces, Riz au lait à la vanille



LES PAPILLONS
BRASSERIE DE MONTAGNE



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.*



Gâteaux d'Anniversaire



(SELON LA SAISON)

Entremet chocolat lait et noisettes du Piémont


Le Poirier sauce chocolat

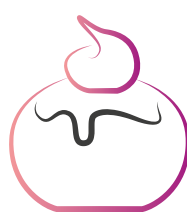

Le tout-chocolat Illanka


Entremet chocolat blanc et myrtilles


Le Fraisier (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 gateaux, pièces montées selon l'événement,
un supplément peut être appliqué.*