Menu Campagnard

26.00 €

*Terrine de campagne
Forestière* ☺

ou

*Cake moelleux
A la truïte de Jougne* ☺

Dôme brioché

A la Saucisse de Morteau ☺

ou

Poitrine de veau ☺
Confite et laquée aux saveurs de la forêt

Fromage

ou

Dessert

Tarte aux fruits ☺ ou *glace 2 boules*

Menu Régional

34.00 €

Croustillant de chèvre ☺
Aux tomates confites et basilic

ou

*Croûte aux morilles
Et champignons* ☺
(bolets, cèpes, trompettes, petits gris, paris)

Joues de porc confites ☺
A la crème de pêche de vigne

ou

Truïte de Jougne ☺
Sauce savagnin

Fromage

ou

Dessert

Panna Cotta du moment ☺ ou
vacherin aux Noisettes ou framboise

Menu Authentique

42.00 €

Escargots de Jougne ☺
Crémés au Pontarlier

ou

Foie Gras de canard mariné au Macvin ☺

Dos de Cabillaud skrei, sauce curcuma ☺

ou

Suprême de poulet jaune ☺
Farci au Comté, lard fumé et pesto de noix

Fromages

Dessert au Choix