

Nos desserts

Coupes glacées :

Café Liégeois (glace vanille, café, expresso, chantilly)	5.50€
Caramel Liégeois (glace vanille, caramel, sauce caramel, chantilly)	5.50€
Coupe framboisine (glace vanille, sorbet framboise, framboise, eau de vie)	6.50€
Coupe Fougerollaise (glace vanille, sorbet griotte, griottines et leur jus, chantilly)	6.00€
Coupe tout cho'co (glace chocolat noir, blanc et choco'lait, sauce chocolat, chantilly)	5.70€
Coupe speculos (glace vanille, spéculoos, sauce caramel fleur de sel, chantilly)	5.70€
Colonel (sorbet citron, vodka)	6.50€
Coupe 2 boules	3.00€
Coupe 3 boules chantilly	5.00€

***Parfums:** Vanille, citron, framboise, griotte, spéculoos, fraise, passion, chocolat noir, chocolat blanc, choco'lait, café, pistache, caramel, menthe chocolat, rhum raisin, cassis.*

Nos desserts maison :

Mousse au chocolat et griottines de Fougerolles	6.00€
Crème brûlée maison au vin de paille	6.50€
Profiteroles glacées maison, sauce chocolat, chantilly	6.00€
Fondant au chocolat, sauce caramel fleur de sel, boule glacée (10min de cuisson)	6.90€
Gaufre comtoise et sa boule glacée sauce chocolat (10min de cuisson)	5.80€
Café ou thé Fondant et ses mignardises	6.90€

NOS POMMES DE TERRE



Pom' truite fraîche (à chair rose: poissonnerie Fleuret 70200 lure)

(pavé de truite, pétoncles, crudités, pom' au four, fromage blanc, salade) 17.00€

Pom' du Tuyé

(escalope gratinée au comté sauce crème, pom' au four, fromage blanc, crudités) 16.00€

Pom' gourmande

(magret sauce morille, pom' au four, foie gras au torchon, crudités, salade) 21.50€

Pom' du val d'Ajol

(andouille du Val sauce moutarde, Pom' au four, fromage blanc, salade, crudités) 16.00€

Tartiflette Franc-comtoise

(lardon, oignon, montbéliard, crème, cancoillotte) 14.00€

Morbiflette

(oignon, morteau, vin jaune, crème, morbier) 15.50€

Tartiflette Savoyarde

(oignon, lardon, crème, reblochon) 13.50€

Munsteriflette

(oignon, lardon, crème, munster) 13.50€

Tartiflette nordique

(pétoncle, crevette, saumon fumé, crème, emmental) 16.00€

Assiette Franc-comtoise

(pommes de terre, salade verte, cancoillotte, montbéliard, morteau, jambon à l'os) 15.50€

Entrées, Salades, Salades repas

Médailillon de foie gras au Vin Jaune et Vanille cuit au torchon 14.50€

Planchette de charcuteries régionale (2 pers conseillé) 10.00€

Salade de la mer (pétoncle, crevette, saumon fumé, câpre, fromage blanc aux herbes)

entrée: 8.50€

Repas: 13.00€

Salade Jurassienne (lardon, pomme de terre, morteau, morbier)

entrée: 9.50€

Repas: 14.00€

Salade Franc-comtoise (lardon, pomme de terre, montbéliarde, cancoillotte)

entrée: 8.50€

Repas: 13.00€

Salade Paysanne (volaille, comté, tomate, fromage blanc, pomme de terre)

entrée: 8.50€

Repas: 13.00€

Salade du Val d'Ajol (Andouille poêlée, lardon, oignon, tomate, fromage blanc)

entrée: 9.50€

Repas: 14.00€

Salade de chèvre élevage "les Roches" Plancher-les mines:

(chèvre chaud sur toast, miel, tomate, lardon, fromage blanc, oignons)

entrée: 8.50€

Repas: 13.00€

Spécialités

FONDUES (min 2 pers)

Les fondues sont accompagnées de salade verte, pommes en robe des champs, pain et charcuteries régionale.

Fondue aux 3 fromages (comté, beaufort, emmental, kirsch, ail, vin blanc)	19€/pers
Fondue franc-comtoise (cancoillotte, comté, kirsch, ail, vin blanc)	16€/pers
Fondue au Morbier (morbier, vin blanc, ail, vin jaune)	18€/pers

RACLETTES (min 2 pers)

les raclettes sont accompagnées de salade verte, pommes en robe des champs, charcuteries régional

Raclette "brézière" (raclette de franche-comté)	17€/pers
Raclette du Jura (morbier)	17.50€/pers
Raclette "brézière" en duo (raclette +morbier)	18€/pers

CLOCHERADE (2 à 5 personnes)

La clocherade est accompagnée de crudités, salade verte, pomme de terre, sauces.

Pierrade sur cloche de cuisson aux trois viandes: boeuf, dinde, canard	17€/pers
--	----------

BOÎTES CHAUDES

Les boîtes chaudes sont accompagnées de charcuteries, salade verte, crudités, pommes de terre)

Edel de Cléron (200g de fromage au lait pasteurisé, cousin du mont d'or)	16.50€/pers
Boîte du sapeur (camembert de Normandie au lait cru)	14.50€/pers

MENU ENFANT 10.00€

1 boisson au choix

Petite assiette franc-comtoise / Escalope de volaille sauce crème
ou steak haché accompagné de pomme de terre

Coupe glacée 2 boules ou Dessert Maison au choix

Entre Tradition et Région:

Emincé de volaille sauce cancoillotte	14.50€
Steak de boeuf poêlé persillé, flambé au Pontarlier anis	15.50€
Escalope de volaille Belle-Comtoise, sauce crème	16.00€
Magret de canard aux Griottines de Fougerolles et son foie gras maison	18.50€
Pavé de truite sauce Vin de Paille "poissonnerie Fleuret lake (70000)"	17.50€
Filet de sandre sauce Beurre rouge au Trousseau	18.00€
Andouille du Val d'AJol sauce moutarde	15.50€

