

# LES SPÉCIALITÉS AUX FROMAGES

## Cheese specialities

**Fondue au comté** 16,50€/pers  
*Comté cheese fondue*

**Fondue au comté & Morilles** 24,50€/pers  
*Comté cheese fondue with morel mushrooms*

**Fondue au comté charcuterie** 22,50€/pers  
*Comté cheese fondue and charcuterie*

**Fondue au comté & Morilles charcuterie** 28,50€  
*Comté cheese fondue with morel mushrooms and charcuterie*

**La raclette à l'ancienne** 22,00€/pers  
*(à partir de 2 pers)*

*Raclette avec charcuterie, pommes de terre et salade*  
*Raclette cheese with charcuterie, potatoes and green salad*

**La Planche du Haut-Jura** 19,50€  
*Jambon du Haut-Doubs, saucisse de Morteau, pommes de terre, Cancoillotte chaude et salade*  
*Smoked ham, Morteau sausage, potatoes, hot Cancoillotte cheese, green salad*

**La Tartiflette au Crémeux du Jura** 18,00€  
*Pommes de terre, crème, Crémeux du Jura, saucisse de Morteau lardons, oignons et salade*  
*Potatoes, cream, « Crémeux » cheese, Morteau Sausage, onions, grilled bacon bits, green salad*

**Les Grenouilles (natures ou persillées)** 21,80€  
*Portion de 250g - Pomme de terre au four*  
*French frogs with potatoes*



## LE MENU GRENOUILLES 37,00€

L'assiette de Truite Fumée  
Ou  
L'assiette de Charcuterie

\*\*\*

Les Grenouilles  
natures ou persillées (200 grs)  
\*\*\*

Dessert de la Vitrine au choix  
ou  
Coupe de Glace au choix

# LES VIANDES

## Meat

<b>Cocotte du moment</b> <i>Daily casseroles</i>	16,50€
<b>Pavé de boeuf Maître d'hôtel (200g)</b> <i>Chuck of beef with Maître d'hôtel sauce</i>	17,50€
<b>Pavé de boeuf sauce Forestière (200g)</b> <i>Chuck of beef with mushrooms sauce</i>	20,50€
<b>Pavé de boeuf sauce Crémeux du Jura (200g)</b> <i>Chuck of beef with « Crémeux » cheese sauce</i>	19,80€
<b>Pavé de boeuf sauce aux Morilles (200g)</b> <i>Chuck of beef with mushrooms sauce</i>	26,90€
<b>Filet de boeuf sur ardoise chaude (140g)</b> <i>Beef fillet on a hot stone slab-cook</i>	19,80€
<b>Double filet de boeuf sur ardoise chaude (280g)</b> <i>Double beef fillet on a hot stone slab-cook</i>	28,50€
<b>Entrecôte (180g)</b> Sauce Forestière ou sauce Crémeux du Jura Beef and Mushroom sauce or « Crémeux » cheese sauce	18,50€
<b>Pierrade</b> (à partir de 2 pers)	25,50€/pers
Boeuf, mignon de porc, émincé de canette, lard fumé et légumes <i>A selection of meat to be grilled on a hot stone : beef, pork, duck breast strips, smoked pork belly</i>	
<b>Suprême de Volaille Fermier aux Morilles</b> <i>Chicken supreme with morel mushrooms</i>	26,00€



# LES POISSONS

## Fish

<b>Filets de perches au beurre blanc</b> <i>Perchs filets</i>	19,00€
<b>Cassolette d'écrevisses sauce Nantua</b> <i>Crawfish gratin with « Nantua » sauce</i>	21,00€

### NOS SAUCES :

Sauce Crémeux du Jura - 4,00€
Sauce Forestière - 4,00€
Sauce Morilles - 8,00€