

LES ENTRÉES FROIDES

- Salade Estivale (tomates confites, Fêta, pignon de Pin et Jambon cru de Pays)
13,50€ en entrée / 18,50€ en plat
- Carpaccio de bœuf, grana padano, marinade, roquette 16€
- Tomate mozzarella burratina, oignons rouges, marinade basilic frais 14€
- Terrine de foie gras de canard, gelée au Macvin et Confit d'oignons 26,90€

LES ENTRÉES CHAUDES

- Escargots persillés de Gonsans (6) 9,50€
- Escargots Persillés de Gonsans (12) 18,50€
- Croûte Forestière 14,90€ en entrée / 19,00€ en plat
- Croûte Morilles 24,50 en entrée / 29,50€ en plat

LES POISSONS

- Filets de Truite de la Vallée de la Loue sauce vin Jaune riz basmati, légumes du moment 21,50€
- Pavé de Thon mi cuit sauce Vierge, risotto crémeux au Safran, fines garnitures 28,50€
- Friture de filets de sandre, (0,250kg) pommes soufflées, salade verte et sauce tartare 25,50€

LES VIANDES

(Origine France)

(Accompagnées de Pommes Soufflées et fines Garnitures)

- Filet de bœuf sauce morilles 39,50€
- Faux filet de bœuf sauce forestière 28,50€
- Faux filet de bœuf sauce morilles 33,50€
- Ballotine de Pintade, Farce mousseline aux Girolles, sauce Comté 29€
- Picanha de Veau (cuisse) Jus brun aux Morilles 25,50€
- Jambon tradition, pommes soufflées et salade verte 21,90€

ASSIETTE DE FROMAGES

Brie de Meaux, Comté, Morbier, Tomme de Savoie 9,50€

Menu Enfant 13,50€
Une Boisson au Verre comprise

Croûte Forestière
ou
Jambon blanc, Oeuf mayonnaise

Nuggets de poulet
ou
Steak frites

Dessert au choix

Menu du jour 19,50€

Entrée du jour

Plat du jour
ou faux filet (+3,90€)

Dessert du jour

Menu Franc-Comtois 33,50€

Croûte Forestière
ou
Salade du Haut Doubs

Filets de Truite de la Vallée de la Loue sauce au vin Jaune et sa
garniture

Crème Brûlée à la Liqueur de Sapin

Menu Logis plaisir 48,50€

Carpaccio de bœuf, grana padano, marinade, roquette
ou
Escargots persillés de Gonsans (12)

Pavé de Thon mi cuit sauce Vierge, risotto crémeux au Safran
ou
Picanha de veau (cuisse) Jus brun aux Morilles

Dessert au choix



HOTEL
RESTAURANT
TRAITEUR

**Formule étape du
jour 102€**

Entrée du jour

Plat du jour
ou

Faux filet de bœuf (+3,90€)

Dessert du jour

Croûte Forestière et ses croûtons
ou
Salade du Haut-Doubs

Filets de truite de la Vallée de la Loue, sauce vin jaune,
riz basmati et légumes

Crème brûlée à la liqueur de Sapin

**Formule étape Franc-
Comtoise à 112€**

**Formule étape à
122€**

Escargots Persillés de Gonsans (12)

ou

Carpaccio de Bœuf, roquette, grana
padano, marinade

Picanha de veau (cuisse) jus brun aux
Morilles

ou

Pavé de Thon mi cuit sauce Vierge, risotto
crémeux aux Safran

Dessert au Choix