



## *Les entrées*

- Croûte forestière aux senteurs de Savagnin - 16 €
  
- Meli Melo de salade aux noix et Comté, tomates cerises, toasts de Morteau grillée et Morbier - 15 €
  
- Velouté de saison - 14 €





## Les plats

- Suprême de volaille au Vin Jaune et Comté - 20.50 €
  
- Filet de truite à chair rose du Moulin de Pierre,  
sauce Savagnin - 19 €
  
- Burger maison du moment  
suivant l'inspiration de notre chef - 18 €

*Pour accompagner vos plats,  
nous vous proposons  
une formule sommelière de 3 verres  
15 €*





Gourmandise

## Les desserts

- Brioche perdue de la boulangerie Millet, compotée de prunes, sauce caramel - 9 €
- Coulant au chocolat, crème anglaise et sa glace vanille - 8.50 €  
à commander en début de repas
- Crème brûlée surprise - 8 €

A table !



# Menu Logis Terroir

33.50 €

Croûte forestière aux senteurs de Savagnin

Entrées

ou

Meli Melo de salade aux noix et Comté, tomates cerises,  
toasts de Morteau grillée et Morbier

Filet de truite à chair rose, sauce Savagnin

Plats

ou

Suprême de volaille au Vin Jaune et Comté

Coulant au chocolat, crème anglaise  
et sa glace vanille

Desserts

ou

Brioche perdue de la boulangerie Millet,  
compotée de prunes, sauce caramel



# Menu Enfant

12.50 €

- Un sirop
- Filet de truite, sauce Savagnin ou Steak haché
- Glace enfant ou Coulant au chocolat



Notre chef valorise les produits bruts sur place chaque jour. L'ensemble des plats que nous proposons dans notre carte sont **fait maison** (sauf la glace)



# Le Menu du Jour

*Hors weekend et jours fériés  
Servi midi et soir*

Formule complète (entrée, plat et dessert)

18.90 € / pers

Formule "entrée / plat" ou "plat / dessert"

15.50 € / pers

Formule plat du jour

13 € / pers





Bon Appétit

*Toute l'équipe vous souhaite  
un Bon Appétit !*

Bon Appétit



# Les Suggestions du Moment

Burger maison du moment  
confectionné par notre chef

17 € / pers

