
A la carte...

Tous les jours, excepté le dimanche midi et jours fériés

Entrée : Croûte forestière (mélanges de cèpes, morilles), pain grillé * 15,00€

Plats :

La salade « au cœur des rêves » : 18,00€

Salade verte, croûtons *, œufs au plat*, bacon, terrine de porc maison, dés de tomme de vache*.

La tartine chaude au chèvre * 17,00€

Pain maison*, mélange de légumes, tomme de chèvre fondue*, salade verte

La cassolette du Mont 19,00€

Salade verte, croûtons *, cancoillote* sur pomme de terre chaude en robe des champs, crème, dés de jambon à l'os.

La Châteleu végétarienne 20,00€

Röstis (pomme de terre et oignon râpés) au fromage*, Croûte forestière, mélanges de légumes et salade verte

Les plats à partager (min 2 personnes) :

Fondue aux fromages 23,00€/pers

(Comté, tomme de vache*), pain maison*, charcuterie, salade

Raclette aux fromages bios * 23,00€/pers

Tommes de vache*, pomme de terre, charcuterie, salade

Les desserts

Tarte fine aux myrtilles, crème anglaise 8,00€

Crème brûlée et son craquant à la fleur de pissenlit 8,00€

Sabayon glacé à la fleur de pissenlit 11,00€

Éclats de chocolat, crème anglaise et son craquant aux amandes

* Produits biologiques

Le menu des délices 42€

Servi à toute la table uniquement, le samedi et dimanche midi

Assiette de charcuterie du Haut-Doubs à partager

.....

Tarte aux fromages* et pruneaux, salade verte

Ou

Croûte forestière (cèpes, morilles...),

Pain grillé maison *

.....

Mijoté de bœuf* à la moutarde à l'ancienne *

Ou

Cuisse de poulet* sauce au savagnin *

(Accompagné de mélange de légumes et gratin dauphinois)

.....

La composition du fromager (supplément de 5€)

.....

Moelleux aux noix, Yaourt maison*, crème anglaise

Ou

Sabayon glacé à la fleur de pissenlit, éclats de chocolat,

Crème anglaise et son craquant aux amandes

* Produits biologiques

Le menu du randonneur

Formule entrée + plat + dessert 31,00 €

« Formule entrée + plat » ou « plat + dessert » 26,00 €

Toast à la tomme de vache aux herbes *
fondue, sur salade

Ou

Velouté de légumes de saison, croûtons *

.....

Saucisse de Morteau IGP label rouge
Nappée de sauce forestière

Ou

Jambon cuit fumé à l'os
Nappée de sauce au vin blanc et à l'échalote

(Accompagné de röstis :
Pomme de terre et oignon râpés)

.....

Tarte fine aux myrtilles, crème anglaise

Ou

Crème brûlée et son craquant à la fleur de pissenlit

* Produits biologiques

Le menu « petit loup »

Jusqu'à 12 ans 12,00 €

Jambon blanc à la crème
(Accompagné de pomme de terre)
+
Glace maison ou yaourt maison*

.....

Nos fournisseurs

Nos fournisseurs varient en fonction des saisons et des disponibilités. Cependant régulièrement nous collaborons avec des entreprises certifiées en agriculture biologique et/ou locales de préférence. Tout est cuisiné « par nos propres soins » afin de vous proposer des plats uniques et savoureux.

Charcuterie, viandes : salaisons Bouhéret, ferme du Rondeau bio, la ferme de They bio...

Fromages : ferme du Rondeau, fruitière de Grand'Combe Châteleu, fromagerie Napiot bio, fruitière de Montlebon, fromagerie Lehmann...

Légumes : Jacoulot primeurs, la ferme du Rondeau bio, Biocoop bio...

Épicerie et boissons : Maison Rième, café Querry bio, domaine du clos des Grives bio, bières Gangloff bio, Jean Louis Tissot bio, Domaine Jeanjean bio ...

Pain : pain au levain bio maison, à la farine T65, T85 et seigle.

Liste des allergènes : Céréales (seigle, blé, épeautre...) - Œufs -Arachides-Graines de soja -Lait (et lactose) -Fruits à coque (noix, noisettes, amande) -Céleri -Moutarde-Graines de sésame- Anhydride sulfureux et sulfites – épices : cannelle, clou de girofle, coriandre, piment doux, poivre...