LA CARTE

Tous les jours, excepté le dimanche midi et jours fériés

Entrée :

Croûte forestière (mélange de champignons et 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*, huile d'olive, mélange de légumes de saison, tomme de chèvre fondue*, persil, salade verte

La cassolette du Mont : 19,00€
Tomme de vache fondue* sur pomme de terre chaude en robe des champs, crème, dés de jambon cuit à l'os, salade verte, croûtons *

La Châteleu végétarienne 20,00€
Röstis (pommes de terre et oignons râpés) au fromage*
Croûte forestière, mélanges de légumes de saison et salade verte

Les plats à partager (min 2 personnes) :

Fondue aux fromages : 24,00€/pers
(Tomme de vache* et comté), pain maison*, charcuterie, salade verte

Raclette aux fromages bios *: 24,00€/pers
Tommes de vache*, pomme de terre, charcuterie du Haut-Doubs, salade verte

Les desserts

Tarte fine aux myrtilles, crème anglaise : 8,00€
Crème brulée et son craquant à la fleur de pissenlit : 8,00€
Crème glacée aux 3 chocolats, noisettes, amandes concassées crème anglaise et son craquant à la fleur de pissenlit : 11.00€

*** Produits biologiques**

Au Cœur des Rêves
RESTAURATION & HÉBERGEMENT
LE VIEUX CHÂTELEU

Le menu des délices

43.00 €

Assiette apéritive de charcuterie du Haut-Doubs, à partager

****

Feuilleté au fromage* et pruneaux, salade verte

Ou

Croûte forestière (mélange de champignons et morilles...),

Pain grillé maison *

****

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

Ou

Suprême de pintade et sa sauce au Savagnin *

(Accompagné de mélange de légumes et gratin dauphinois)

****

La composition du fromager (supplément de 5€)

****

fondant au chocolat, coulis de menthe,

verrine de yaourt maison *, crème anglaise

Ou

Sabayon à la fleur de pissenlit

et son craquant, crème anglaise

* Produits biologiques

Au Cœur des Rêves

RESTAURATION ♦ HÉBERGEMENT

LE VIEUX CHÂTELEU

Le menu du randonneur

Formule entrée + plat + dessert = 32,00 €
« 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
Nappé de sauce au vin blanc et à l'échalote

(Accompagné de röstis :
Pommes de terre et oignons râpés)

.....

Tarte fine aux myrtilles, crème anglaise
Ou
Crème brulée et son craquant à la fleur de pissenlit

* Produits biologiques

Au Cœur des Rêves
RESTAURATION ♦ HÉBERGEMENT
LE VIEUX CHÂTELEU

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.

Confitures : toutes sont réalisées par nos soins.

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...

Au Cœur des Rêves
RESTAURATION & HÉBERGEMENT
LE VIEUX CHÂTELEU