

Autour du buffet 17.80 €

Un buffet de hors d'oeuvres réalisé chaque matin ou vous composer une assiette selon votre goût ; (vous pouvez y retourner autant de fois que vous le voulez.)

*Ensuite le plat mijoté du jour, ou bien une viande grillée,
ou encore un poisson selon votre convenance ;*

Pour terminer nous vous proposons un dessert à choisir au buffet.

Le buffet de hors d'oeuvres et le plat du jour . . . 15.80 €

Le plat du jour et le buffet de desserts . . . 15.80 €

Le buffet de hors d'oeuvres seul . . . 10.60 €

Le plat du jour seul . . . 11.80 €

Le buffet de desserts . . . 8.40 €

Pour nos jeunes gastronomes . . . 8.50 €



La cuisine Comtoise 21.00 €

Les gougères au Comté

La friture de truitelle de la petite montagne

La saucisse de Morteau servi en cocotte,

Pomme de terre en habit des champs

Mont d'or gratiné et mesclum 15.00 €

La dégustation de fromages Comtois

petite salade champêtre 5.80 €

ou

La crème brûlée au Macvin et








Griottines de Fougerolles 7.20 €

*Pour accompagner votre menu Comtois, nous vous proposons
de déguster le Ploussard du domaine Fumey Chatelain à Montigny*

Le verre (12.5 cl) : 3.40 €


Le pichet de 50 cl : 9.80 €


Les Spécialités du Clos

-  **Le foie gras de canard** 14.00 €
Préparé à la façon du sud ouest, cuit au torchon et accompagné d'un chutney de coing et d'un pain au figue et raisin
Pour accompagner votre foie gras, nous vous proposons un verre de Macvin du Château d'Arlay 5.00 €
-  **Les escargots fermier de Franche Comté** 12.00 €
Une mijoté d'escargots de Madame Bonvalot préparé avec des écrevisses et des morilles à la crème et au vin Jaune
-  **Les filets de perche** 18.00 €
Une poêlée de filets de perche déglacée au vin Jaune accompagnée de frites faite maison
-  **La côte de veau** 22.00 €
Une côte de veau coupée épaisse, poêlée puis gratinée au four avec une tranche de jambon et du Comté, nappée d'une sauce aux champignons et vin Jaune et servie avec des pâtes fraîches
-  **l'entrecôte de bœuf charolaise** 20.00 €
Une belle entrecôte XXL, poêlée ou grillée, accompagné d'une sauce à votre choix (poivre vert, échalote, forestière, vigneronne) et servi avec une purée maison
Vous pouvez également demander la sauce aux morilles et vin Jaune : 6.00 €
-  **La volaille de Bresse de la ferme des Pilloux** 22.00 €
Préparée en deux cuissons : le suprême cuisiné en cocotte aux morilles et au vin Jaune, puis la cuisse en gigotin accompagné d'une écrasée de pomme de terre parfumée à la truffe
-  **Variation autour du canard** 18.00 €
Une belle salade aux herbes fraîches assaisonnée d'une vinaigrette Balsamique, de fines tranches de magret fumé, des gésiers confits tièdes, une tranche de foie gras maison, un manchon confit et un parmentier de cuisse gratiné au Comté


Rôtisserie et plancha 18.50 €

 **La Rôtisserie Poulet ***
Une belle portion de poulet de Bresse simplement rôti, à la peau croustillante, un jus corsé

 **La Rôtisserie Canard ***
Un magret de canard IGP sud ouest cuit entier, laqué au miel de sapin, et tranché épais


 **La Rôtisserie Agneau ***
*Un carré d'agneau cuit rosé, une côte d'agneau parfumé au thym
et un beau morceau de jarret mijoté*

** accompagnée d'une purée au beurre faite maison
et d'une salade parfumée aux herbes fraîches*


 **La Rôtisserie Gambas**
*Quatre grosses gambas snackées à l'huile de basilic et servis avec des petites chipolatas grillées


accompagnée d'une compote de fenouil, de riz Basmati
et d'une salade parfumée aux herbes fraîches*

La truite de la petite montagne

 *Une friture de truitelles , assiette de 150 g 14.00 €
assiette de 250 g 18.00 €

pour accompagner la friture de truitelle, le cornet de frites 3.50 €*

 *Une belle truite de 400 g préparée Meunière
et accompagnées de pommes vapeur cuites minute 17.00 €*

 *Un filet de truite à la fondue de poireau et julienne
de Morteau légèrement gratinée au Comté 16.00 €*

Quelques fournisseurs

Le pain tradition : boulangerie la Croquentine à Lons le Saunier

Les truites de la petite montagne : pisciculture Beuque à Marigna sur Valouse

Les escargots Comtois : maison Bonvalot au petit Mercey

La volaille de Bresse : Pascal Jandot, la ferme des pilloux à Savigny sur Seille

L'entrecôte de Charollais : maison Prudent Geoffroy à Villevieux

Le foie gras et le magret de canard IGP sud ouest : Lou Cadetou à Dijon

Les fromages du Jura : Rivoire Jacquemin à Montmorot

Les saucissons du haut Jura : ferme du Grand Vallier à Saint Laurent

Les fumés du Haut Doubs : aux produits Sauget, République du Sauget

L'andouille du val d'AJol : boucherie Daval à Val d'AJol

Les griottines de Fougerolles : distillerie Perreux à Fougerolles

Le beurre et la crème de Bresse : laiterie d'Étrez

Bières du Jura et cola artisanal : brasserie Rouget de Lisle à Bletterans

Limonade du Jura : Maison Elixia à Champagnole

Sans oublier les fruitières et domaines viticoles du Jura et d'ailleurs

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Allergènes : les personnes allergiques doivent impérativement nous le signaler à la prise de commande afin que nous puissions les orienter vers un plat ne contenant pas d'allergène ou supprimer cet allergène dans leur plat