



LA VALOUSE

LES ENTRÉES

Truite marinée par nos soins façon Gravlax (provenance pisciculture Beauque Jura)	14,80 €
Quiche Jurassienne aux jeunes pousses Jambon cru fumé, noix, Tomme et Morbier du Jura	11,90 €
Carpaccio de melon	10,90 €
Poêlée de Saint Jacques, pommes caramélisées	16,50 €
Croûte aux morilles et au Vin Jaune	18,90 €
Duo de foie gras de canard Toast brioché et poire caramélisée	17,50 €
Entrée des passionnés Foie gras, tartare de truite fumée, petite croûte aux morilles, velouté, terrine au Comté	17,50 €

LES SALADES

La petite (entrée) : 12,00 € - la grande (repas) : 17,00 €

Salade gourmet Salade, magret de canard, croûtons de foie gras, pignons, fricassée de pomme de terre grenailles, brouillade d'œuf au lard fumé.
Salade pêcheur Salade, truite fumée, noix de Saint Jacques, queues d'écrevisses, champignons, croûtons parfumés.
Salade de chèvre chaud de chez « Bully » Salade, tomates, chèvre frais sur pain aux céréales grillé, lardons, jambon cru fumé.
Salade « La Valouse » Salade, tomates, croustillant emmaillotté de Comté, saucisse de Morteau, lardons.
Salade Franc-Comtoise revisitée Salade, tomates, pommes de terre, chips de vitelotte, croûtons, lard fumé, œuf poché, Comté

LES VIANDES

Duo du boucher Côte d'agneau et paleron de veau cuisson basse température, galette de pommes de terre, jeu de légumes.	17,00 €
Ballottine de volaille farcie au Comté et Vin Jaune Gratin Dauphinois et légumes de saison.	17,50 €
Filet de bœuf Maître d'hôtel Écrasé de pommes de terre Ratte	23,70 €

Tournedos de poitrine fumée Jurassienne Galette de pommes de terre.	16,90 €
Entrecôte de veau de lait aux légumes de saison	21,00 €
Entrecôte de bœuf 250g (origine Franche-Comté) - Frites, salade.	17,80 €
Ris de veau aux morilles Écrasé de pommes de terre Ratte	26,00 €
Pied de cochon Pied désossé, gratin Dauphinois	15,90 €
Andouillette (200g) sauce moutarde 11 saveurs (provenance triperie VIVANT Jura) Galette de pommes de terre	17,50 €

LES SPÉCIALITÉS DU JURA

Fondue Comté, Morbier, Crémeux du Jura	17,00 €
Fondue aux morilles Comté, Morbier, Crémeux du Jura, morilles	25,00 €
Assiette de charcuterie Jambon du Haut-Doubs, Rosette, Jambon cru fumé, Coppa	7,00 € /pers.
Crémeux du Jura Jambon cru fumé, saucisse de Morteau, pommes de terre, salade	19,80 €
Juraflette (tartiflette revisitée) Pommes de terre, saucisse de Morteau, lard fumé, oignons, Crémeux du Jura	16,50 €
Burger Pain artisanal, steak haché d'Angus 200g, Foie Gras, Tomme au pesto, salade, tomates, oignons	17,90 €

LES POISSONS

Noix de Saint Jacques poêlées, curry et lait de coco Risotto et jeu de légumes de saison	19,80 €
Pavé de Lotte à la plancha Lentilles du Puy, brunoise de légumes et pomme granny smith, jus de langoustine réduit	18,80 €
Pavé d'Omble Chevalier Risotto de riz vénéré, légumes de saison, beurre blanc au Savagnin	16,80 €
Filet de Daurade cuit sur peau Purée de légumes de saison au vinaigre balsamique réduit	16,90 €

MENU A L'ARDOISE

28,00 €

Le Chef et son équipe sont également en mesure de vous proposer un menu végétarien.
Faites-en la demande à notre personnel de salle.

MENU DÉCOUVERTE

37,50 €

Terrine de campagne « maison »
ou
Carpaccio de truite fumée « maison »
Sauce vierge citronnée aux herbes

Magret de canard à l'orange
Écrasé de pommes de terre Ratte, jeu de légumes
ou
Pavé de saumon aux deux champignons
Risotto et mijoté de légumes

Fromage blanc
ou
Assiette de fromages
ou
Dessert de la vitrine

MENU DU CHEF

43,00 €

39,00 € sans le fromage

Duo de Foie gras de canard
ou
Langoustines poêlées au Beumes de Venise

Noix de Saint Jacques poêlées, curry et lait de coco
Risotto et légumes de saison
ou
Filet de bœuf
Écrasé de pommes de terre Ratte

Assiette de fromages ou fromage blanc

Dessert de la vitrine