

## «Juratarthai»

Tartare de Courgettes, Comté Fruité, Coppa régionale  
Graines et Fruits Confits, Vinaigrette au Soja et Epices Thai,



## MENU TERROIR

28€00

Gratin de Pommes de Terre, Oignons, Lardons, Tomates Fraiches  
et Confités, Crème, Gratiné au Morbier et Accompagné d'une Salade Composée



## Morbiflette Estivale

### Myrtilles Melba

2 Boules Vanille, Myrtilles et Coulis, Chantilly Maison  
Où

Le Dessert Du Jour

## MENU des PETITS

12€00

Jusqu'à 10 ans Un Plat en demi-portion au Choix et un Dessert

### Morbiflette Estivale

Gratin de Pommes de Terre, Oignons, Lardons, Tomates Fraiches et Confités,

Crème, Gratiné au Morbier, Accompagné de Jambon Cru de Pays et d'une Salade Composée

Où

### Brochette de Saucisse de Morteau

Ketchup Maison, Accompagnée d'un Assortiment de Légumes



Faisselle de Fromage Blanc Coulis de Fruits

Où

2 Boules de Glace Artisanale

<b>Truites</b>	Pisciculture de la Petite Montagne	Beuque Pascal	39240 Marigna-sur-Valouse
<b>Carpes Fumées</b>	Pisciculture des Marais	Roubez Christine	39120 Pleure
<b>Jambons Cru</b>	Fumé du Jura	Thaurin	39110 Pont d'Hery
<b>Saucisses de Morteau, Coppa, Saucissons</b>		Salaisons Droz-Vincent	25650 Gilley
<b>Comtés, Morbiers, Tomme</b>		Fruitière de la Vallée du Hérisson	39130 Doucier
<b>Chèvre Fermier</b>		Ferme Bully	39570 Saint-Laurent-la-Roche

Retrouvez les Spécialités de Nos Artisans dans Notre Boutique à Côté du Restaurant

N'hésitez pas à nous faire part de vos intolérances alimentaires, Nous trouverons une alternative.

« Les Plats « Faits Maison » Sont Elaborés Sur Place à Partir de Produits Bruts »

Prix Net Service Compris

# MENU ABBAYE

38€00

## « Verrine Baumoise »

Salade de Lentilles Corail et Radis Roses à l'huile de Noix,  
Carpe Fumée du Jura, Espuma au Vin Jaune et Curry  
Où

## Assiette de Charcuteries Artisanales

Pickles de légumes Maison

.....

## Filets de Truite du Jura

Compotée Maison Aux Fenouil et Agrumes

Accompagnés d'un Assortiment de Légumes  
(Supplément Morilles et Vin Jaune 10€00)

Où

## Magret de Canard

Jus de Veau à la Bière Rouget de Lisle et Sirop de Bourgeons de Sapin

Accompagnés d'un Assortiment de Légumes  
(Supplément Morilles et Vin Jaune 10€00)

.....

## Assiette de Fromages Régionaux

Où

Le Choix dans Notre Carte des Desserts

(Coupes Spéciales et Café Gourmand Supplément 3€00)