

Hôtel\*\*\* et restaurant  
**La BALANCE**

**CARTE DU RESTAURANT**

Une entrée 9,50 €

Un plat 14,50 €

Un dessert 8,50 €

Une assiette de fromage 6,80 €

Une entrée et un dessert 17,50 €

Une entrée et un plat 22,00 €

Un plat et un dessert 21,50 €

Une entrée, plat, dessert 27,50 €

Menu enfant 10,00 €

**NOS ENTREES**

Soupe crémeuse aux escargots et à l'estragon, petits légumes et croûtons aillés

Feuilleté de champignons de Paris et de morilles à la crème de persil

Salade de volaille et de caille à la crème de persil, poêlé de foies au vinaigre de framboise

Eventail de jambon cru saumon fumé et de poire à la crème Williams

Saucisse de Morteau brioché réduction d'échalotes au vin rouge du Jura

Contine de sandre et de truite fario au Macvin, vinaigrette à la Brésilienne

## **MENUS LOGIS DE FRANCE**

18€

Salade au comté et au jambon de Pays

OU

Assortiment de crudités de saisons à la vinaigrette aux herbes

Truite meunière, pommes de terre à la crème de ciboulette

OU

Gratin Boroillot à la purée d'oignons

Assiette de fromages

Tarte du jour

OU

Fromage blanc

## **NOS VIANDES**

Coq au vin jaune et morilles

Côtelettes d'agneau en croûte de persillade jus à l'Arbois rouge

Pavé de veau grillé, girolles braiées dans son jus au miel

Pièce de boeuf gratiné au comté, émulsion au Trousseau

Rosace de biche à la compotée de poires et aux airelles, noisette de crème fraîche

## **MENU DECOUVERTE**

22€

Terrine de canard à l'ail et morilles à la confiture d'oignons

OU

Croûte aux champignons forestiers à la crème

Emincé de boeuf au comté et ses garnitures

OU

Goujonnettes de carpes grillés à l'anis de Pontarlier

Assiette de fromages

Charlotte menthe chocolat, crème à la liqueur de sapin

OU

Trilogie de sorbets et de ses coulis

### **NOS POISSONS**

Tartelette de filet de truite fario à la julienne de poireaux

Filet de rouget poêlé à la crème de coriandre

Poissons de région au Savagnin et au chou braisé

Sandre aux lardons, petits oignons et topinambour au jus de volaille

### **SPECIALITE FONDUE BACCHUS**

17€

(minimum 2 personnes)

Bouillon de vin aux légumes, lemelles de viande de boeuf accompagnée de ses sauces, frites, salade verte

Servi a volonté

### **NOS DESSERTS**

Terrine de pommes confites au pain d'épice, glace vanille cannelle

Carpaccio et rôti d'ananas à la cannelle, jus de mangue, glace passion

Moelleux chocolat au coeur fondant de framboise

Tarte tatin, glace vanille

Fantaisie chocolatée, méli mélo de fruits sec aux griottines de fougerolles

### **MENU DU JOUR**

12, 50 €