



ENTRÉES

Soupe de Poissons	7,50 €
Chèvre chaud paré, miel et magret fumé mêslun au pignons de pin	8,50 €
Assiette de Fumés du Mt-Doubs (jambon cuit fumé, saucisse de Morteau, Bressi)	10,00 €
Feuilleté d'escargots crénnés à l'absinthe	10,50 €
Croûte aux morilles	16,00 €
Foie gras poêlé au pain d'épices, mêslun aux noixettes torréfiées	19,00 €

SPÉCIALITÉS

La Morteau, crème aux morilles, roëstis et salade verte	19,00 €
Morbiflette comtoise, jambon chaud, salade verte	17,00 €
*Fondue au comté, charcuterie et salade verte (mini 2 personnes)	20,00 €/pers
*Mont d'Or chaud pommes vapeur, charcuterie et salade verte (mini 2 personnes)	23,00 €/pers

*Plat ne pouvant être servi le midi en semaine



RESTAURANT LA PINTÉ COMTOISE



PLATS CHAUDS

servis avec leurs accompagnements

Filets de truite de Jougne meunière, beurre blanc au vin du Jura	22,50 €
St-Jacques et Gambas snackées, coulis d'écrevisse	26,00 €
Suprême de pintade au comté, crème au savagnin	22,50 €
Magret de Canard, crème au persil	21,00 €
Faux-filet poêlé, morilles à la crème	26,00 €
Rognons de Veau flambés à l'armagnac	22,00 €

Toutes nos viandes sont d'origine France

Prix nets, boissons non comprises





DESSERTS



Assiette de fromages 7,00 €

Coupe de glaces 2 boules 5,50 €
(vanille, caramel, chocolat, pistache, café, noisette, bourgeons de sapins, rhum-raisins, fraise, framboise, citron, mangue)

Soufflé glacé au macrin, crème vanille 6,00 €

Mousse au chocolat 6,00 €

Poire chaude au pralin, caramel au beurre salé et glace vanille 7,00 €

Tarte tatin, crème fouettée et glace vanille 7,00 €

Coupe des sapins (crème glacée aux bourgeons, liqueur de sapins) 7,00 €

Irish coffee 7,00 €



MENU 33 €

Millefeuille aux morilles

Magret de canard, crème au persil et ses accompagnements

Fromage ou dessert (au choix)

MENU ENFANT 9,00 €

(jusqu'à 10 ans)

Escalope de volaille panée "maison" ou saucisse de Morteau

Frites

1 boule de glace ou mousse chocolat

Prix nets, boissons non comprises

