ENTRÉES

RESTOURANT LOL PINTE COMTOISE

Velouté de panais au mont-d'or et lardons	7,50 €	PLOITS CHOUNDS	
Assiette de Fumés du Ht-Doubs Gambon cuit fumé, saucisse de Morteau, Bresi)	10,00 €	servis avec leurs accompagnements	
Brick chaude au jambon et morbier sur lit de salade	8,50 €	Filets de truite de Jougne meunière, à la fondue de poireaux	12,50 €
Feui <mark>lle</mark> té d'escargots crémés à l'absinthe	10,50 €	Cabillaud en papillote de chou beurre blanc au Crémant du Jura	11.50 €
Croûte aux morilles	16,00 €		
Foie gras poêlé au pain d'épices, salade à l'huile de noix SPÉCIOLITÉS	19,00 €	Suprême de pintade au comté, crème au savagnin	11,50 €
"Grande " croûte aux morilles et accompagnements du jour	14,00 €	Faux-filet poêlé, morilles à la crème Rognons de Veau flambés à l'armagnac	16,00 € 10,00 €
La Morteau, crème aux morilles , roëstis et salade verte	19,00 €	Pavé de Biche aux airelles, sauce poivrade	14,00 €
Morbiflette comtoise, jambon chaud, salade verte	\7,00 €	Civet de Lièvre (proposé en octobre et novembre)	\8, <mark>00</mark> €
*Fondue au counté, charcuterie et salade verte (mini 2 personnes)	20,00 €/pers	Nos viandes sont d'origine Française	
*Mont d'Or chaud	13.50 €/pers	excepté le gibier (selon le marché)	

23,50 €/pers

*Plat ne pouvant être servi le midi en semaine

*Mont d'or chaud

pommes vapeur, charcuterie et sal<mark>ade ver</mark>te (mini 2 personnes)

Prix nets, boissons non comprises

MENU à 34 €

Velouté de panais au mont d'or et lardons

Cabillaud en papillote de chou, beurre blanc au Crémant du Jura accompagnements de saison

Fromage ou dessert (au choix)

MENU à 38 €

Feuilleté aux champignons des bois et morilles

Pavé de biche aux airelles, sauce poivrade accompagnements de saison

Fromage ou dessert (au choix)

MENU ENFONT 9,00 € (jusquà 10 ans)

Escalope de volaille panée "maison" ou saucisse de Morteau Frites

Boule de glace ou Mousse chocolat

DESSERTS

Assiette de fromages	7,00 €
Coupe de glaces 2 boules (vanille, caramel, chocolat, pistache, café, noisette, bourgeons de sapins, rhum-raisins, fraise, framboise ,citron, mangue)	5,50 €
Soufflé glacé au macvin, 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 €

Prix nets, boissons non comprises