



— DOMAINE DU —
MONT-SAINT-JEAN
GOLF • HÔTEL • RESTAURANT

à table !

PARTAGEZ UN MOMENT AVEC NOUS...

Débutez

Nage " Terre - Mer " **16€**

Gambas et Foie Gras poêlé, dans un bouillon de légumes

Croûte aux Morilles & Vin Jaune **19€**

accompagnée d'un toast gratiné au Comté

Terrine de Cerf **12€**

Terrine maison à la liqueur de Sapin

Mi-Cuit de Foie Gras **18€**

Fois Gras maison en terrine & compotée de pommes

Salade Jurassienne **13€**

Mesclun, jambon cru du Haut-Doubs, saucisse de Morteau, croustillant de Morbier Comté, tomates, oignons, noix

Ballotine de Truite des Rivières **13€**

Truites de la Doye (39), coulis de roquette aux agrumes

Planchette à Partager **15€**

Assortiment de charcuteries et fromages de Région

Nos Plats



Filet de Bœuf Irlandais - env. 200g 32€

Polenta, petits légumes

Aux Morilles : + 6 €

Souris d'Agneau Confite 26€

Agneau Irlandais cuit 16 heures, frites, petits légumes

Entrecôte de Veau façon Rossini 28€

Foie Gras mi-cuit, purée de pommes de terre et marrons, petits légumes

Tataki de Filet de Cannette 21€

Écrasé de pommes de terre, petits légumes

Brochette de Saint-Jacques 26€

Noix de Saint-Jacques "snackées", risotto verde



Filet de Truite des Rivières, coulis de Butternut à l'huile de Sésame 24€

Petits légumes, riz basmati



Linguines aux Morilles 22€

Pâtes italiennes, sauce au Vin Jaune

Linguines aux Gambas 21€

Pâtes italiennes, gambas flambées au Cognac



Risotto Verde & Carpaccio de Butternut 19€

Fèves, petits pois, pesto aux pousses d'épinards

Chacun Son Goût



Mont d'Or Chaud au Savagnin 24€

Fromage sanglé, pommes grenailles & charcuteries de Région



La Fondue "des Voisins" 19.90€/pers.

Gruyère d'alpage, Vacherin Fribourgeois (2 pers. min)

Supplément charcuteries de Région : + 6€ / pers.



Saucisse aux Choux & Cancoillotte 21€

Saucisse et Cancoillotte du Haut-Doubs, accompagnées de pommes grenailles



Tartiflette jurassienne 19€

Pommes de terre, lard fumé du Haut-Doubs, saucisse de Morteau, Comté, Morbier, Gex & salade verte

Nos Petits Loups

(max. 12 ans)

11.90€

Steak Haché Charolais

Frites, riz ou pâtes

ou

Filet de Truite des Rivières

Frites, riz ou pâtes

ou

Linguines au Comté & Jambon

Pâtes italiennes, jambon du Haut-Doubs

Boule de glace Mövenpick

Parfum au choix

Fromages

Assiette de Fromage de Région **8€**

Comté 12 mois, Morbier & Bleu de Gex

Un peu de Douceur

Crème Brulée du moment **7.50€**

Comme un Tiramisu aux Agrumes **8€**

Tarte Tatin, Glace Noisette & Caramel aux Pommes **8.50€**

Fondant au Chocolat Noir & coulis de Chocolat Blanc **8.50€**

Duo de Mangue "tartare & carpaccio" **8€**

Éclair Poire & Châtaigne **8€**

Nougat glacé au Miel du Domaine **8.50€**

Découvrez également toutes nos glaces Mövenpick



Tous nos desserts vous sont proposés en demi-pension

Provenance

Viandes : France, Irlande, Pays-Bas, UE

Poissons : France

Fromages : France, Suisse

