LA TABLE DU DOMAINE

NOS ENTRÉES

Déclinaison de légumes 9,50€
Soupe fraîche - Carpaccio - Légumes grillés - Huile de noix

Terrine maison du moment 11€

Tataki de Bœuf 14€
Bœuf - Petits légumes froids - Mesclun

Soupe à l'oignon 9€
Servi avec un toast au Comté

Assiette de charcuteries de notre région 11€
Jambon blanc fumé et cru du Haut-Jura - Saucisse de Morteau - Bœuf séché

Salade mêlée du moment 6€

NOS SALADES PLATS

La Chef 18€
Mesclun - Poulet mariné - Anchois - Tomates
Oeufs - Croûtons - Parmesan - Sauce césar

La Jurassienne 18€
Mesclun - Saucisse de Morteau - Comté - Tomates - Oignons
Croustillant de Morbier et Jambon cru du Haut-Jura - Pommes grenailles

La Chèvre chaud 17€
Mesclun - Chèvre frais de Prémanon (39) - Légumes grillés - Graines
Poivre de Sichuan - Miel du Jura

La Gourmande 21€
Mesclun - Truite des "Rivières" (39) en Gravlax - Gambas - St Jacques
Carpaccio de légumes - Sauce verte

SUR LE POUCE

Omelette au Comté 13€
Mesclun - Frites

Club-Sandwich du Domaine 17€
Poulet - Lard - Oeufs - Comté - Crudités - Sauce césar - Frites

Club-Sandwich des "Rivières" La Doye (39) 18€
Truite Gravlax - Oeufs - Crudités - Crème moutardée - Frites

Assiette mixte de notre région 19€
Charcuteries et Fromages de région - Frites - Mesclun

Supplément Frites 5€

Végétarien — Produits de Franche-Comté

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

FORMULE DU JOUR — 25€
(PROPOSÉE DU LUNDI AU SAMEDI)
PLAT + DESSERT + CAFE

SPÉCIALITÉS DU COIN

Croûte aux Morilles & Vin Jaune 15€/26€
Servi avec un toast au Comté

Fondue moitié - moitié (Suisse) 23€/pers
Vacherin Fribourgeois et Gruyère Suisse
Minimum 2 personnes

Assiette de Bœuf séché : +6 €/pers

NOS DESSERTS

Desserts maison à l'ardoise — voir carte
Glaces Mövenpick — voir carte

NOS P'TITS LOUPS (- 12 ANS) — 11.90€

Plats : Steak haché Charolais
OU
Filet de Truite des "Rivières"
Servi avec frites et légumes
OU
Pâtes au Comté & Jambon blanc du Haut-Jura
Dessert : Une Boule de glace Mövenpick au choix

Liste des allergènes alimentaires sur demande

NOS VIANDES

Tartare de Bœuf Charolais 21€
Tartare préparé - Toasts - Mesclun - Frites

Tartare de Bœuf du Chef poêlé 24€
Tartare préparé - Noix - Comté - Toasts - Mesclun - Frites

Entrecôte grillée - env. 280g 28€
Pommes grenaille - Petits légumes
Beurre ail des ours et Pontarlier ou Sauce au Comté
Sauce aux Morilles : +6 €

Burger du Domaine 23€
Bœuf Charolais -Sauce et tranche de Comté
Lard - Crudités - Frites

Côtelettes d'Agneau grillées 26€
Pommes grenaille - Petits légumes

Coq au vin 22€
Écrasé de pommes de terre - Petits légumes

Veau confit (cuisson basse température) 23€
Pommes grenaille - Petits légumes

NOS POISSONS

Filet de Bar (cuisson vapeur) 24€
Écrasé de pommes de terre - Petits légumes - Saveurs anisées

Filet de Truite des "Rivières" La Doye (39) 25€
Écrasé de pommes de terre - Pousses d'épinards
Amandes grillées - Huile de Vanille

Duo St-Jacques et Gambas 29€
Riz basmati - Légumes grillés - Sauce crémée au Crémant du Jura

Tartare de Truite des "Rivières" La Doye (39) 14€/25€
Tartare préparé & Gravlax - Huile de sésame et coriandre - Mesclun - Frites

NOS PÂTES

Rigatonis gratinées 20€
Saucisse de Morteau - Comté

Linguines sauce au choix :
- Morilles et Vin Jaune 23€
- Truite des "Rivières" et Crémant du Jura 21€
- Pesto et légumes grillés 19€

PROVENANCES : **VIANDES :** FRA / ALL / IRL - **VOLAILLE :** FRA - **POISSONS :** FRA / TUR / CAN / ARG