

— DOMAIN DU —  
**MONT-SAINT-JEAN**  
GOLF • HÔTEL • RESTAURANT



*En piste  
au  
Domaine du  
Mont-Saint-Jean*

*Prendre le temps de déguster...*

# Nos Entrées

## *On s'échauffe*

*Retour en enfance* 16€

*Brioche perdue salée*

*Sauce aux morilles et vin Jaune*

*Balade en forêt* 16€

*Fricassée de chanterelles et escargots*

## *En fraîcheur*

*Truite acidulée & butternut* 14€

*Carpaccio de butternut, gravlax de truite des “Rivières”, mandarine, citron et amandes*

*Foie gras sous toutes ses formes* 19€

*En mi-cuit, pot-au-feu et émulsion  
avec sa compotée de pommes et oignons*

*Salade mêlée du moment* 6€

# Nos Plats

## *En partant de la rouge*

### *Le Bœuf 34€*

*Filet de bœuf, gratin de pommes de terre à l'ail des ours  
et légumes du moment*

*Au choix :*

- *Sauce savagnin*
- *Beurre au basilic thaï et échalotes*
- *Sauce aux morilles +6€ supplément*

### *L'Agneau 28€*

*Souris d'agneau fumée par nos soins, au bois de hêtre  
Spaetzle et légumes du moment*

### *La Caille 26€*

*Tatin de potimarron et filets de cailles  
Pommes frites maison et légumes du moment*

### *Le Veau 25€*

*En tartare poêlé, noix, coulis de basilic thaï  
Frites et légumes du moment*

## *On continue sur la bleue*

### *La Truite 26€*

*Filet de truite des “Rivières”, coulis ail des ours et agrumes  
Spaetzle et légumes du moment*

### *Le Turbot 34€*

*Filet de turbot déglacé au vinaigre de framboise  
Riz rouge de Camargue et légumes du moment*



*Inclus dans la demi-pension*

## *On remonte à pattes...*

*Gnocchis du Mont-Saint-Jean 21€*

*Gnocchis frais, sauce au Savagnin, gravlax de truite des “Rivières”*

*Gnocchis du maraîcher 19€*



*Gnocchis frais, légumes du moment, pesto à l'ail des ours*

*Calamarata gourmandes 23€*



*Pâtes à la sauce aux morilles et vin Jaune*

*Calamarata gratinées 20€*



*Pâtes gratinées au Mont d'Or et jambon cru du Haut-Jura*



## *Nos Pion-pions*

*(max. 12 ans)*

**12.50€**

*Médaillon de veau*

*Frites et légumes du moment*

*ou*

*Filet de truite des “Rivières”*

*Frites et légumes du moment*

*ou*

*Calamarata au comté & jambon blanc*

*Pâtes italiennes, jambon du Haut-Jura, sauce au Comté*

\*\*\*

*Fondant au chocolat, chantilly*

*ou*

*1 boule de glace au choix*



*Inclus dans la demi-pension*

# En Hors-piste

*Mont d'Or chaud au Savagnin*  24€

*Fromage au lait cru du Haut-Doubs,  
pommes frites maison et charcuteries  
du Haut-Jura*

*La Fondue "des voisins"*  22€/pers.

*Gruyère d'alpage suisse, vacherin Fribourgeois  
(2 pers. min)*

*Supplément charcuteries du Haut-Jura : + 6€ / pers.*

*L'incontournable*

*Croûte aux morilles et vin Jaune,  
servi avec toasts de comté*



*Inclus dans la demi-pension*

# *Nos Fromages*

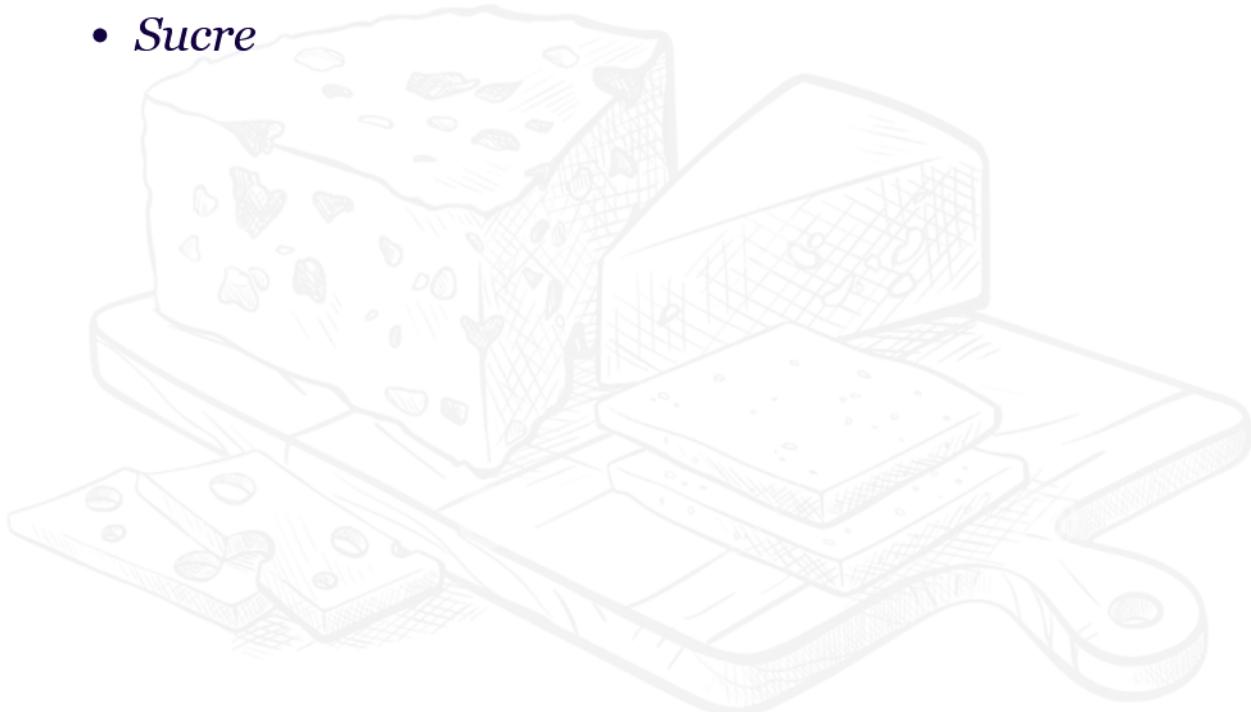
*Assiette de fromages régionale* 8€

*Comté, vieux Morbier, Tomme du Jura, Mont d'Or*

*Faisselle de Bresse* 6€

*Accompagnement au choix :*

- *Coulis de fruits rouges*
- *Caramel*
- *Sucre*



## On termine en douceur

**Tartelette poire-caramel** 9€

*Poire caramélisée, ganache caramel et tonka*

*Sorbet poire*

**“Comme un millefeuille”** 9€

*Bananes caramélisées, sablé sarrasin, ganache vanille*

**Monochrome chocolaté** 9€

*Sablé et émulsion au sésame noir, flan et tuile au chocolat,*

*Sorbet cacao*

**Barquette acidulée** 9€

*Tuile de gaude, crémeux mandarine, agrumes frais*

*Sorbet faisselle*

**Mon choux à la mangue** 9€

*Choux garni à la mangue et fruit de la passion frais,*

*Sorbet faisselle*

**Glaces Mövenpick** voir carte

*Tous nos desserts sont faits maison et avec passion !*

