

— DOMAINE 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

 Inklus 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 Pious-pious*

*( max. 12 ans )*

**12.50€**

*Médailлон 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*

26€



*Inclus dans la demi-pension*

# Nos Fromages

## *Assiette de fromages régionale*

8€

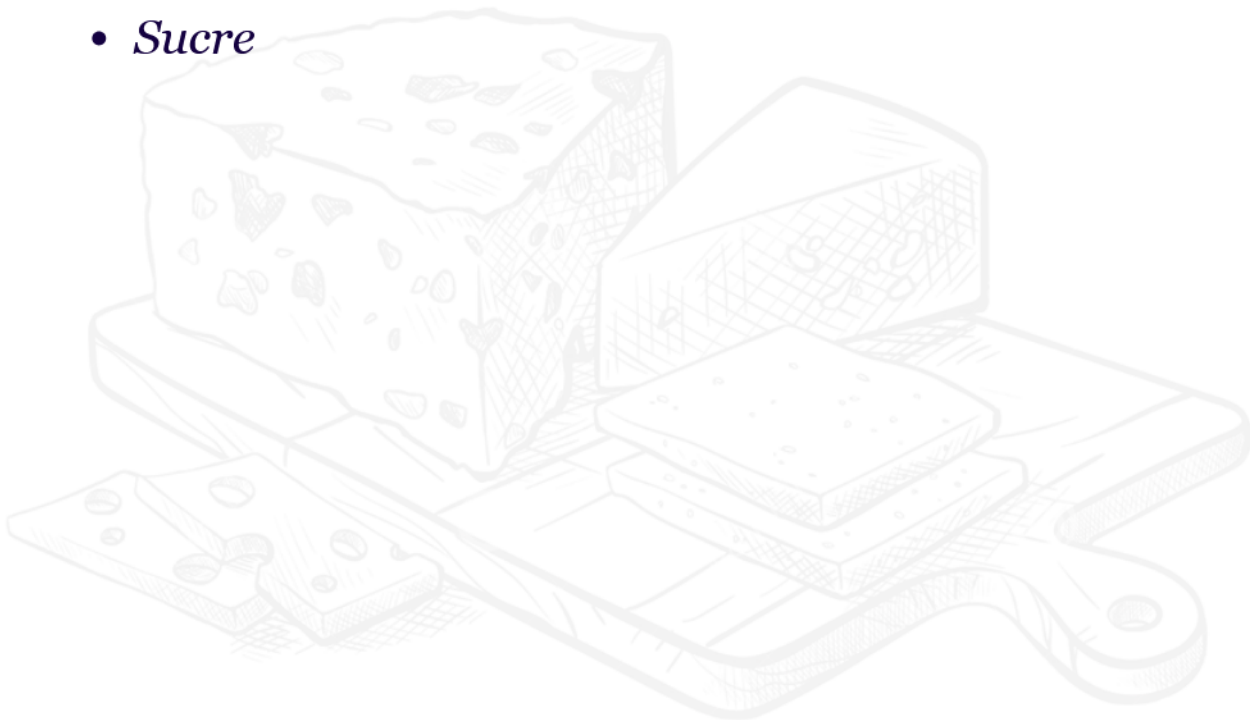
*Comté, vieux Morbier, Tomme du Jura, Mont d'Or*

## *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€

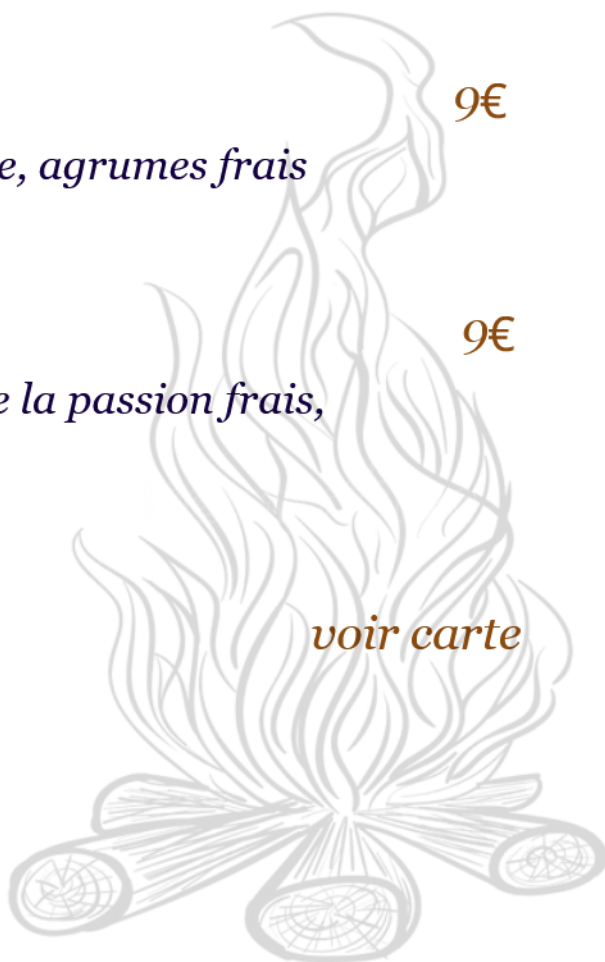
Tuile de gaude, crémeux mandarine, agrumes frais  
Sorbet faisselle

*Mon chou 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 !*