



Le dîner (toutes saisons)

Entrée:

- plateau de fromages (Comté, Morbier, Bleu de Gex) et charcuterie (porc, saucisse de Morteau) locaux et sa garniture
OU
- soupe de potimarron avec cacahuètes grillées et jambon croustillant
OU
- tartines de Comté gratinées au jambon cru avec salade verte

Plat principal :

- suprême de volaille aux champignons et poêlée de haricots verts et pommes de terre
OU
- tartiflette au Morbier (lardons, pommes de terre, Morbier gratiné) et petite salade jurassienne (Comté, jambon fumé cru, saucisse de Morteau)
OU
- truite locale du << Moulin de Pierre >> avec pommes de terre au four et ses épices

Dessert:

- crème au café
OU
- la Dame Blanche
OU
- mousse de chocolat

**Le prix est de 28 euros par personne
(15 euros pour les enfants jusqu'à l'âge de 12 ans)**

Pain, boissons non alcoolisées et café sont inclus dans le prix.

Bière artisanale à volonté (IPA Australienne – brassée sur place) avec un supplément de 4 euros par personne

(A noter : Notre bière peut aussi être achetée en bouteille de 33cl, 50cl ou 75cl au-dehors du dîner)
Une sélection de vins (locaux et italiens) est disponible avec un supplément de 15 euros par bouteille

Veuillez nous contacter pour toutes restrictions alimentaires

