

## Menu de la Loue ..... 27,00 €

- Salade Croustillante au Morbier  
*ou*  
Croûte Forestière  
*ou*  
Terrine de Truite Rose  
...  
Ballotine de Volaille, Comté et Morteau  
*ou*  
Lapin au Vin Jaune et Trompettes  
*ou*  
Truite de Bonnevaux au Beurre,  
aux Amandes *ou* aux Noisettes  
...  
Tiramisu aux Framboisines  
*ou*  
Carpaccio d'Oranges et Crumble 4 Epices,  
Sorbet Pamplemousse  
*ou*  
Vacherin Traditionnel Glacé

## Menu du Terroir ..... 24,50 €

- Salade Comtoise  
*ou*  
Berlingot au Mont d'Or  
...  
Jambon Poêlé de la Haute-Loue  
*Pommes de terre et salade verte*  
*Sauce au choix : forestière, comté,*  
*cancoillotte*  
*ou*  
Parmentier de Canard, Salade Verte  
...  
Riz au Lait d'Antan,  
Compotée de Fruits Exotiques  
*ou*  
Crème Brûlée à la Vanille

## Menu Enfant ..... 7,50 €

- Jambon de la Haute-Loue  
ou Poulet à la Crème  
*Frites ou pommes de terre sautées*  
Coupe 2 Boules *ou* mini Riz au Lait  
Boisson sans alcool

## Menu de la Vallée \*\* ..... 32,50 €

- Feuilleté d'Escargots de Bourgogne  
*ou*  
Ravioles du Dauphiné® aux Morilles  
*ou*  
Salade de la Loue  
...  
Lasagnes de Truite Rose et Ecrevisses  
*ou*  
Souris d'Agneau Confité  
*ou*  
Crevettes Flambées à l'Absinthe  
...  
Dégustation de 3 Cancoillottes originales  
...  
Dessert à choisir parmi ceux de la carte

## Les Entrées Froides

Entrée Repas

- Salade de la Loue 8.00 € 16.00 €  
*Salades mêlées, truite fumée de Bonnevaux,*  
*assortiment de légumes marinés et vinaigrette*
- Salade Comtoise 6.50 € 13.00 €  
*Salades mêlées, jambon de la Haute-Loue, carpaccio de comté,*  
*noix et vinaigrette à l'huile de noix*
- Terrine de Truite Rose 7.50 €
- Salade Croustillante au Morbier 6.50 € 13.00 €  
et Lard Paysan Grillé

## Les Entrées Chaudes

Entrée Repas

- Croûte Forestière 7.00 €
- Croûte aux Morilles 14.50 €
- Ravioles du Dauphiné® & Morilles 9.00 € 17.50 €
- Velouté de Potiron, Sablés Comté 6.00 € 12.00 €
- Berlingot au Mont d'Or 7.00 € 14.00 €
- Feuilleté de 12 Escargots 8.00 €  
de Bourgogne au Savagnin

## Les Plats

<b>Ballotine de Volaille au Comté et à la Saucisse de Morteau</b>	<b>16.00 €</b>
<b>Souris d'Agneau Confite</b>	<b>16.50 €</b>
<b>Parmentier de Canard Confit</b>	<b>15.50 €</b>
<b>Lapin au Vin Jaune et Trompettes</b>	<b>16.00 €</b>
<b>Truite de Bonnevaux au Beurre, aux Amandes ou aux Noisettes</b>	<b>16.50 €</b>
<b>Crevettes Flambées à l'Absinthe</b>	<b>16.00 €</b>
Accompagnement : flan de butternut et fondue de poireaux	
<b>Lasagnes à la Truite Rose et aux Ecrevisses</b>	
<b>Salade Verte</b>	<b>16.50 €</b>
<b>Jambon de la Haute-Loue</b>	<b>14.50 €</b>
<i>Frites ou pommes de terre sautées et salade verte</i>	
<i>Sauce au choix : forestière, comté, cancoillotte</i>	
<i>Sauce morilles **</i>	<b>21.50 €</b>
<b>Assiette Franc-Comtoise</b>	<b>14.50 €</b>
<i>Pommes de terre sautées, saucisses de Morteau et Oranaise, Jésus de Morteau, cancoillotte et salade verte</i>	
<b>Faux-Filet Comtois Poêlé</b>	<b>15.50 €</b>
<i>Frites ou pommes de terre sautées salade verte</i>	
<i>Sauce au choix : forestière, comté, cancoillotte</i>	<b>17.00 €</b>
<i>Sauce morilles **</i>	<b>22.50 €</b>
<b>Filet de Bœuf Comtois Poêlé **</b>	<b>22.50 €</b>
<i>Frites ou pommes de terre sautées, salade verte</i>	
<i>Sauce au choix : forestière, comté, cancoillotte</i>	<b>24.00 €</b>
<i>Sauce morilles</i>	<b>29.50 €</b>

## Les Desserts

<b>Vacherin Traditionnel Glacé</b>	<b>6.50 €</b>
<b>Mousse Glacée aux 2 Chocolats</b>	<b>6.50 €</b>
<b>Riz au Lait d'Antan</b>	<b>6.00 €</b>
<b>Comptée de Fruits Exotiques au Macvin</b>	
<b>Carpaccio d'Oranges et Crumble aux 4 Epices, Sorbet Pamplemousse</b>	<b>6.50 €</b>
<b>Millefeuille Glacé</b>	<b>6.50 €</b>
<i>Griottines de Fougerolles® et glace Vanille</i>	
<b>Crème Brûlée à la Vanille</b>	<b>6.00 €</b>
<b>Tiramisu aux Framboisines</b>	<b>6.50 €</b>
<b>Café Gourmand</b>	<b>7.00 €</b>
<b>Comparaison de 3 Cancoillottes</b>	<b>4.50 €</b>

## Les Coupes Glacées

<b>Comparaison à l'alcool</b>	<b>7.50 €</b>
<b>Coupe Bourguignonne</b>	<b>6.00 €</b>
<i>Sorbet cassis, crème glacée vanille, crumble aux 4 épices, cassis de Fougerolles et crème fouettée</i>	
<b>Coupe Griottines®</b>	<b>6.00 €</b>
<i>Crème glacée vanille, griottines de Fougerolles®, crème fouettée et amandes effilées</i>	
<b>Coupe de la Fée Verte</b>	<b>6.00 €</b>
<i>Crèmes glacées absinthe et chocolat, meringue, crème fouettée et coulis de chocolat</i>	
<b>Coupe Glacée 2 Boules</b>	<b>3.20 €</b>

*Ananas, Cassis, Cerise, Citron Jaune, Citron Vert, Fraise, Framboise, Mangue, Passion, Pamplemousse, Pêche, Poire, Pomme Verte, Banane Barbe à Papa, Café, Caramel, Chocolat Noir, Chocolat Blanc, Coco, Menthe-Chocolat, Mirabelle, Nougat, Pistache, Praliné, Rhum-Raisins, Stracciatella, Vanille*

*Sorbets et crèmes glacées : La Laitière de Nestlé*

*Vin Jaune, Absinthe, Bourgeon de Sapin, Macvin, Miel et Pontarlier Anis Glaces Vuez à Pontarlier.*

> Suivez-nous sur  La Table de Gustave

> Visitez la boutique de Zélie (produits régionaux) à côté de l'hôtel

*Tous les prix affichés sont à la personne et s'entendent net de service.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
\*\* Produit avec supplément dans la demi-pension*