



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

*à table !*

PARTAGEZ UN MOMENT AVEC NOUS...



# Débutez

## Nage " Terre - Mer " **16€**

Gambas et Foie Gras poêlé, dans un bouillon de légumes

## Croûte aux Morilles & Vin Jaune **19€**

accompagnée d'un toast gratiné au Comté

## Terrine de Cerf **12€**

Terrine maison à la liqueur de Sapin

## Mi-Cuit de Foie gras **18€**

Fois Gras maison en terrine & compotée de pommes

## Salade Jurassienne **13€**

Mesclun, jambon cru du Haut-Doubs, saucisse de Morteau, croustillant de Morbier Comté, tomates ,oignons ,noix

## Ballotine de Truite des Rivières **13€**

Truites de la Doye (39), coulis de roquette aux agrumes

## Planchette à Partager **15€**

Assortiment de charcuteries et fromages de Région

# Nos Plats



**Filet de Bœuf Irlandais - env. 200g 32 €**

Polenta, petits légumes

*Aux Morilles : + 6 €*

**Souris d'Agneau Confite 26€**

Agneau Irlandais cuit 16 heures, frites, petits légumes

**Entrecôte de Veau façon Rossini 28€**

Foie Gras mi-cuit, purée de pommes de terre et marrons, petits légumes

**Tataki de Filet de Cannette 21€**

Écrasé de pommes de terre, petits légumes

**Brochette de Saint-Jacques 26€**

Noix de Saint-Jacques "snackées", risotto verde



**Filet de Truite des Rivières, coulis de Butternut à l'huile de Sésame 24€**

Petits légumes, riz basmati



**Linguines aux Morilles 22€**

Pâtes italiennes, sauce au Vin Jaune

**Linguines aux Gambas 21€**

Pâtes italiennes, gambas flambées au Cognac



**Risotto Verde & Carpaccio de Butternut 19€**

Fèves, petits pois, pesto aux pousses d'épinards

# Chacun Son Goût



**Mont d'Or Chaud au Savagnin 24€**

Fromage sanglé, pommes grenailles & charcuteries de Région



**La Fondue "des Voisins" 19.90€/pers.**

Gruyère d'alpage, Vacherin Fribourgeois (2 pers. min)

*Supplément charcuteries de région : + 6€ / pers.*



**Saucisse aux Choux & Cancoillote 21€**

Saucisse et Cancoillote du Haut-Doubs, accompagnée de pommes grenaille



**Tartiflette jurassienne 19€**

Pommes de terre, lard fumé du Haut-Doubs, saucisse de Morteau, Comté, Morbier, Gex & salade verte

# Nos Petits Loups

( max. 12 ans )

11.90€

Steak Haché Charolais

Frites, riz ou pâtes

*ou*

Filet de Truite des Rivières

Frites, riz ou pâtes

*ou*

Linguines au Comté & Jambon

Pâtes italiennes, jambon du Haut-Doubs

\*\*\*

Boule de glace Movënpick

Parfum au choix

## Fromages

Assiette de Fromage de Région **8€**

Comté 12 mois, Morbier & Bleu de Gex

# Un peu de Douceur

Crème Brulée du moment	<b>7.50€</b>
Comme un Tiramisu aux Agrumes	<b>8€</b>
Tarte Tatin, Glace Noisettes & Caramel aux Pommes	<b>8.50€</b>
Fondant au Chocolat Noir & coulis de Chocolat Blanc	<b>8.50€</b>
Duo de Mangue "tartare & carpaccio"	<b>8€</b>
Éclair Poire & Châtaigne	<b>8€</b>
Nougat glacé au Miel du Domaine	<b>8.50€</b>

Découvrez également toutes nos glaces Mövenpick



Tous nos desserts vous sont proposés en demi-pension

## Provenance

Viandes : France, Irlande, Pays-Bas, UE

Poissons : France

Fromages : France, Suisse

