

# **MENU REGIONAL 25€ Hors boissons**

## **Mise en bouche**

*An appetizer*

---

### **Emincé de de tomates au fromage de chèvre de la Tenise**

#### **Olives, oignons rouge et basilic**

*Salade of tomatoes whit red onion, goat cheese and basil*

**Ou – or**

### **Salade frontalière de burrata, jambon de Luxeuil, artichaut et tomates séchées**

*Frontalière salad with burrata cheese, ham of Luxeuil, artichoke and dried tomatoes*

**Ou - or**

### **Chiffonnade de jambon de Luxeuil et melon aux griottine de Fougerolles**

*Ham of « Luxeuil » with local productif sherrys «Fougerolles » and melon*

---

## **Assiette poulette**

### **À base de suprême de Poulet à la crème, cancoillotte et frites**

*Supreme of chicken, with cheese cream and fries chips*

**Ou - or**

### **Filet de truite blanche du Jura sauce vierge**

*Filet of white trut with olive oil sauce*

**Ou - or**

### **Burger Comtois au steak Angus, comté, Ruchtie de patate et oignons**

*House Burger with beef, local cheese, fried potatoe and onion*

---

### **Plateau de fromages ou fromage blanc Mauron**

*Cheese plate or cream-cheese from the Mauron cheese-dairy in Gray*

**Ou - or**

### **Coeur fondant chocolat et griottines de Fougerolles**

*Chocolate Brown in morello cherries of « Fougerolles »*

**Ou - or**

### **Glace Dijonnaise - glace vanille, sorbet cassis, crème de cassis**

*Dijon ice-cold cup with vanilla ice cream, sherbet blackcurrant, and blackcurrant liquor*

**Ou - or**

### **Soupe de fraises à la crème**

*Strowberrie soup whit cream*

**Ou – or**

### **Duo de sorbets framboises - cerises et sèche Comtoise**

*Duet of sherbets with raspberries- cherries and local cookie*

**Ou – or**

### **Gaufre du Mastroquet montée de glace vanille au caramel beurre salé**

*Waffle with vanilla ice cream and salted butter caramel*

# MENU DES BORDS DE SAONE 35€ HORS BOISSONS

## Mise en bouche

*An appetizer*

---

### Terrine de canard aux noisettes

*Duckt terrine with nuts*

**Ou - Or**

### Tumbleur de caviar d'aubergines, mascarpone au chèvre frais, Concassé de tomates au basilic citronné

*A tumbleur of aubergine caviar, with fresh goat cheese mascarpone,  
and finely sliced tomatoes with basil*

**Ou - Or**

### Médaille de brochet farci à la truite en Bellevue

*The Bellevue Hôtel médaille of pike stuffed with trout*

**Ou - Or**

### Salade du Mastroquet

### À base de saumon fumé, moules, thon, crevettes et sauce cocktail

*The Mastroquet mixed salad with smoked salmon, mussels, thun and shrimps in cocktail dressing*

---

### Entrecôte Montbéliarde sauce Roquefort

*The rib steack « Montbeliarde » in Roquefort sauce*

**Ou - Or**

### Pavé de cabillaud au beurre blanc citronné

*Cod with whit butter of lemon*

**Ou - Or**

### Souris d'agneau aux sucs de thym et miel

*Knuckle of lamb, sauce in the thyme and honey*

**Ou - Or**

### Filet de bœuf à l'infusion de vin\* (\*+ 4€)

*The fillet of beef vwith red wine sauce\* (\*+4€)*

---

### Planchette de trois de fromages Régionaux

### A base de Comté, Morbier et Roucoulons de Charcenne

*Local cheeses*

---

### Dessert au choix parmi la sélection "douceurs"

*A sweet of your own choice in a sélection « douceurs »*

# Menu restaurant 45€ hors boissons

## Mise en bouche

*An appetizer*

---

### Salade de noix de St-Jacques

#### aux agrumes, avocat, moules et crevettes

*Scallops fried, mussels, shrimps, citrus fruits and avocado*

**Ou - Or**

### Foie gras de canard maison et confiture de figues

*Duck foie gras and fig marmalad*

**Ou - Or**

### Melon au pineau des Charentes

*Melon with liquor « Pineau des Charentes »*

---

## Sorbet arrosé

*A sorbet with liquor*

---

### Cuisse de canard aux baies de cassis

*Duck leg with berries of blackcurrant*

**Ou - Or**

### Dos de sandre au vin jaune

*A fillet of pick-perch cooked in vin jaune ( a speciality of the Jura vineyards )*

**Ou - Or**

### Filet de bœuf à l'infusion de vin

*A fillet of beef with red wine sauce*

**Ou - Or**

### Entrecôte Montbéliarde à la crème de morilles

*The rib steack « Montbeliarde » with morel sauce*

---

### Planchette de trois de fromages Régionaux

#### A base de Comté, Morbier et Roucoulons de Charcenne

*Local cheeses*

---

### Dessert au choix parmi la sélection "douceurs"

*A sweet of your own choice in a sélection « douceurs »*