



Menu du jour

¼ de vin de table ou ½ litre d'eau

Entrée du jour
Plat du jour garni
Fromage **ou** dessert
Café **15 €**



Menu du jour « vite fait »

¼ de vin de table ou ½ litre d'eau

Plat du jour garni
Café gourmand
13€

Menu du Jour « complet »

¼ de vin de table ou ½ litre d'eau

Entrée du jour
Plat du jour garni
Fromage **et** dessert
Café **17 €**

Les menus du jour ne sont pas servis le soir,
ni le samedi dimanche ni les jours fériés

*Velouté de potiron, topinambours.
Croustillant de lard et tartine au bleu du Haut Jura*

ou

*Pâté en croute maison au canard et châtaignes.
Salade mêlée, vinaigrette huile de noix et vinaigre de vin jaune*

Mignon de cochon et saucisse de Morteau.

Cancoillotte au Savagnin

ou

*La truite des Rivières (de Prémanon) cuite au beurre
(ou aux amandes et crème au vin de l'Etoile, avec supplément de 2 €)*

Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la crème accompagné de coulis

Dessert au choix

MENU DÉCOUVERTE 28 €

*Charlotte de truite fumée du Jura, mousse au chèvre,
cœur aux poireaux fondants*

ou

*Foie gras de canard poché au Trousseau,
chutney de figues et brioche maison*

Entrées froides

*Ragoût d'escargots (de Saint Lupicin)
aux petits légumes et au vieux Pontarlier*

ou

Entrées chaudes

Langue de bœuf salée fumée

Pot au feu d'eau douce en croute feuilletée

ou

*Paleron de veau cuit basse température,
Noisettes, trompettes et agrumes*

ou

*Le poulet de Bresse à la crème, morilles et vin jaune
(avec supplément de 8 €)*

Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la crème accompagné de coulis

Dessert au choix

MENU GOURMANDISE 35 €

(avec une seule entrée : froide ou chaude)

MENU PLAISIR 45€

(avec deux entrées : une froide et une chaude)

A LA CARTE

Entrées froides

- Pâté en croute maison au canard et châtaignes.
salade mêlée, vinaigrette huile de noix et vinaigre de vin jaune 9 €
- Charlotte de truite fumée du Jura, mousse au chèvre,
cœur aux poireaux fondants 13 €
- Foie gras de canard poché au Trousseau,
chutney de figes et brioche maison 13 €



Entrées Chaudes

- Velouté de potiron, topinambours.
croustillant de lard et tartine au bleu du Haut Jura 9 €
- Ragoût d'escargots (de Saint Lupicin)
aux petits légumes et au vieux Pontarlier 14 €
- Langue de bœuf salée fumée 13 €
- Crouton aux Morilles 25 €

Poissons

- La truite des Rivières (de Prémanon)
cuite au beurre 16 €
aux amandes et crème au vin de l'Etoile 18 €
- Pot au feu d'eau douce en croute feuilletée 23 €

Viandes

- Langue de bœuf salée fumée 17 €
- Mignon de cochon et saucisse de Morteau.
cancoillotte au Savagnin 17 €
- Paleron de veau cuit basse température,
noisettes, trompettes et agrumes 23 €
- Le poulet de Bresse à la crème, morilles et vin jaune 31 €

Fromages

- Plateau de fromages 5 €
- Fromage blanc à la crème accompagné de coulis 5 €



Hôtel *** - Restaurant "Le Pré Fillet"

Végétarien, allergies...

Pour les personnes
végétariennes, allergiques
ou contraintes à un régime
particulier :

Demandez-nous !

Nous pouvons vous aider
à choisir des plats

**Merci de nous informer
de vos allergies dès la
prise de commande**

Fermeture hebdomadaire

Dimanche soir et lundi (midi et soir)
Plus mardi soir et mercredi soir
(en inter saison)

Horaires de service

Le midi : de 12h à 13h15
Le soir : de 19h15 à 20h15

Nous vous proposons
une cuisine «faite maison»
avec des produits du terroir. Merci de
votre compréhension
pour les éventuels manques...
et temps de préparation...



MENU DES petits GOURMETS (Jusqu'à 12 ans)

Nous vous préparerons une
demi-portion du menu de votre choix
(découverte, gourmandise ou plaisir) pour un **demi-tarif**



MENU DES minis GOURMETS 10 € (Jusqu'à 7 ans)

avec un verre de sirop à l'eau ou un diabololo
Petite charcuterie ou salade composée
Filet de poisson meunière ou saucisse fumée
Glace ou Fromage Blanc