

CHALET DU SENTIER

hiver gourmand

Mars

MENU ET CARTE

2026

Menu à 40 €
"Plaisir
Gourmand"

Formule fromage et dessert : 45 €

BIENVENUE

SKI AUX FOURGS

DANS LES ANNEES
1920

Feuillantine d'escargots de
Bourgogne sur fenouil
caramélisé, crème d'absinthe

OU

Bouquet fleuri de truite
fumée, espuma de betterave
rouge et chèvre, vinaigrette
aux agrumes

Carré d'agneau rosé basse
température au jus de
parfum de café torréfié

OU

Noix de St Jacques en habit
de Morteau, crème verveine
citronnée

Dessert du jour au choix



Formule

En semaine, le midi

17€
Entrée, plat
ou
Plat, dessert

20€
Entrée, plat,
dessert

C'est sympa

Planche de charcuterie
du Haut-Doubs, Salade
verte (par personne)

Jambon cuit et cru
11,50 €

Jambon cuit et cru +
Terrine
15 €

Jambon cuit et cru +
Fromage
15 €

Croute des Alpes,
Salade verte
20 €, (Mini) 14 €

Assiette de frites maison
5 €

Pâtisserie maison

ENTREES ET PLATS

N'HESITEZ PAS A SIGNALER VOS ALLERGIES



ENTREES

Terrine de ma Grand-Mère,
Pickles de légumes
12 €

Potage du moment
9 €

Croute aux champignons et
morilles
14 €

Salade du Chef Selon
l'inspiration
10 €

Feuillantine de pot au feu
d'escalope de foie gras, Petits
légumes de saison, Jus réduit
Trousseau et coing
20 €

Feuillantine d'escargots de
Bourgogne sur fenouil
caramélisé, crème d'absinthe
19€

Bouquet fleuri de truite fumée,
espuma de betterave rouge et
chèvre, vinaigrette aux agrumes
18€

PLATS

Tataki de bœuf façon Bourri 25 €

Volaille de Bresse, aux morilles et vin jaune 29 €

Tête de veau, Sauce ravigote 18 €

Le mijoté du jour 15 €

Entrecôte de Franche-Comté grillée (Bouch. Paillard) 29€

Carré d'agneau rosé basse température au jus de parfum
de café torréfié 28 €

Noix de St Jacques en habit de Morteau,
crème verveine citronnée 26 €