



LA TABLE DE GUSTAVE
HÔTEL*** & RESTAURANT

Menu GUSTAVE
37.00 €
*Entrée, Plat et Dessert
à choisir dans la carte*

Menu ZELIE
29.50 €
*Entrée et Plat
à choisir dans la carte*

Menu JULIETTE
28.50 €
*Plat et Dessert
à choisir dans la carte*

Les Entrées 11.00 €

déclinées en format plat 20.00 €

Salade Comtoise

(salades mêlées, jambon de la Haute-Loue, carpaccio de comté, noix et vinaigrette à l'huile de noix)

Salade de la Loue

(salades mêlées, truite fumée et légumes marinés)

Salade Fraîcheur

(melon, jambon cru de pays, mozzarella Di Buffala, tomates)

Saint Léon du Rondeau (fromage façon Saint Marcellin) Gratiné au miel du Jura

Ravioles du Dauphiné au Comté

Carpaccio de Saucisses de Morteau et Ornanaise et Copeaux de Vieux Comté

Croûte Forestière

(en format plat, servie avec jambon/salade, frites)

Croûte aux Morilles *

(en format plat, servie avec jambon/salade, frites)

*** : Supplément morilles de 5.00 €**

Le Menu des Petits

8.50 €

(jambon ou nuggets, frites, coupe 2 boules et sirop à l'eau)

Les Plats

20.00 €

Truite de Bonnevaux (*beurre ou amandes ou noisettes ou morilles**)

Croustillant de Pavé de Truite Rose à la Tomme au Fenugrec

Magret de Canard aux Griottines

Escalope de Volaille Comtoise Gratinée au Comté (*jambon cru et crème*)

Lapin au Vin Jaune (*demi-râble et gigolette*)

Faux-Filet Comtois (*nature ou cancoillotte ou comté ou forestier ou morilles**)

Jambon Chaud de la Haute-Loue (*nature ou cancoillotte ou comté ou forestier ou morilles**)

Tartare de Bœuf (*préparé par nos soins*)

Gratin de Pommes de Terre, Saucisse Ornanaise et Cancoillotte à l'Ail et Salade Verte

Lasagnes aux Légumes d'Été Gratinées au Comté ou au Chèvre Fermier et Salade Verte

Garniture, sauf pour le gratin et les lasagnes : Roesti ou Frites et Salade Verte

* : Supplément morilles de 5.00 €

Les Desserts

10.00 €

Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar

Carpaccio d'Ananas, Madeleine et Sorbet Citron

Tiramisu au Chocolat Blanc et aux Framboisines de Fougerolles

Café ou Thé Gourmand

Verrine aux Fruits Rouges au Basilic, Crème Brûlée et Crème Fouettée

Coupe Griottines (*glace vanille, sorbet cerise, griottines à la liqueur et crème fouettée*)

Coupe Bourguignonne (*glace chocolat blanc, sorbet cassis, cassis à la liqueur et crème fouettée*)

Coupe « du Haut » (*glaces sapin et chocolat, macarons et crème fouettée*)

Les Parfums de Crèmes Glacées et Sorbets

Ananas, Cassis, Cerise, Citron Jaune, Citron Vert, Fraise, Framboise, Mangue, Passion, Pêche, Poire, Pomme Verte, Café, Caramel à la fleur de sel, Chocolat, Chocolat blanc, Coco, Menthe-Chocolat, Nougat, Pistache, Praliné, Rhum-Raisins, Sapin, Straciatella, Vanille Bourbon.