

Bienvenue au Manoir des Montagnes



*Vincent Clergeot et toute l'équipe du Manoir des Montagnes vous souhaitent la bienvenue.
Nous vous souhaitons de passer un agréable moment au sein de notre établissement.*

*Vincent Clergeot and all the team of the Manoir des Montagnes welcome you.
We wish you a pleasant time in our establishment.*

Les Boissons - Drinks

Apéritif et Vins au Verre - Aperitif and Wines by glass

Macvin blanc	5 cl	7,00 €
Flûte de Champagne Duval-Leroy	12 cl	9,50 €
Martini (rouge ou blanc)	4 cl	5,50 €
Pastis ou Pontarlier	2 cl	4,80 €
Coupe de Crémant	12 cl	8,00 €
Verre de Vin Jaune	8 cl	9,00 €
Verre de Vin de Paille	8 cl	9,50 €
Kir Chamois (Macvin et Crémant du Jura)	12 cl	7,90 €
Kir (Crème de cassis et Vin blanc)	12 cl	5,50 €

Les Bières - Beers

	33 cl	
Bière Pression Heineken		4,50 €
Bière Locale Des Rousses (Ambrée, Blonde ou Blanche)		6,50 €

Wiskys

Ballantines	4 cl	7,90 €
Grant's		7,90 €
Aberlour		9,00 €

Sodas et Jus de Fruit - Sodas and Fruit Juices

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	33 cl	4,20 €
Nectar Patrijck Font (citron, pêche de vigne, pêche jaune, framboise, myrtille, fraise, tomate, pomme reinette, pomme framboise)		6,00 €
Limonade ou Diabolo		3,00 €
Schweppes		3,50 €

Eaux Minérales

	33 cl	75 cl
Evian	3,50 €	5,90 €
Badoit	3,50 €	5,90 €
Ferrarelle		5,90 €
Chateldon		6,50 €

Boissons Chaudes - Hot Drinks

Expresso		3,20 €
Double Expresso		3,90 €
Capuccino		4,50 €
Thé Infusion	4,20 €	
Chocolat Chaud	4,50 €	

Prix nets, service compris - Net prices, service included

Les Entrées - Starters

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
<i>Velouté de Saison</i> <i>Soup of the day</i>	11 €	
<i>Ballotine de Foie Gras et son Chutney</i> <i>Foie Gras in Ballotine</i>	16 €	22 €
<i>Salade Gourmande aux Filets de Cailles</i> <i>Gourmet salad in Quails' nets</i>	18 €	28 €
<i>Croute aux Morilles et Vin Jaune</i> <i>Crust in Morels and Yellow Wine</i>	19 €	26 €
<i>Foie Gras Poêlé de Saison et sa Sauce aux Cerises de Fougerolles</i> <i>Pan-fried Foie Gras with Red fruit Sauce</i>	17 €	32 €
<i>Entrée du Jour</i> <i>Starter of the Day</i>	12 €	

Prix nets, service compris - Net prices, service included

Les Plats - Main Courses

<i>Filet de Boeuf Black Angus</i>	<i>Nature</i>	28 €
<i>Cut of Black Angus Beef</i>	<i>Sauce Foie Gras - Foie Gras Sauce</i>	32 €
	<i>Sauce aux Morilles - Morels Sauce</i>	36 €
<i>Suprême de Volaille farci au Morbier, Sauce Vin Jaune, Pomme Purée</i>		26 €
<i>Supreme of Poultry stuffed in the Morbier cream of Yellow Wine apple purée</i>		
<i>Filet de Saint Pierre Vapeur, Sauce Agrumes</i>		25 €
<i>Net of Saint Peter in vapor wipes citrus fruits</i>		
<i>Saint Jacques Dorées au Beurre Igp (Indication géographique protégée)</i>		27 €
<i>Saint Jacques gilded with butter Igp (protected geographical indication)</i>		
<i>Civet de Chevreuil aux Petits Legumes Oubliés</i>		19 €
<i>Plat du Jour</i>		18 €

Origines des viandes - Origin of Meat: France, Allemagne, Irlande

Prix nets, service compris - Net prices, service included

Le Fromage - Cheese

<i>Dégustation de Fromages régionaux</i> <i>Regional Cheeses Tasting</i>	10 €
<i>Fromages AOP (Comté, Morbier, Bon Grivois, Mont d'Or)</i>	

Les Desserts - Desserts

<i>Mousse au Chocolat - Chocolate Mousse</i>	8 €
<i>Tartelette aux Fruits de Saison - Seasonal Fruit Pie</i>	9 €
<i>Coeur Coulant au Chocolat - Chocolate fondant</i>	10 €
<i>Glace et Sorbet - Ice Cream</i>	8 €
<i>Dessert du Jour - Dessert of the day</i>	9 €
<i>Crème Brulée au Grand Marnier</i>	9 €
<i>Exquis Crème Citron</i>	11 €

Prix nets, service compris - Net prices, service included

Menu Des Mauvais

Salade Gourmande Filet de Caille

ou

Veloûté de Saison

*Suprême de Volaille farci au Morbier,
Sauce au Vin Jaune*

ou

Filet de St Pierre vapeur, Sauce Agrumes

Assiette de Fromages

ou

Crème Brulée Grand Marnier

ou

Mousse au Chocolat

39 €

Menu Rose Lacroix

Ballotine de Foie Gras et son Chutney

ou

Foir Gras Poêlé aux Griottes de Fougerolles

ou

St Jacques, Sauce Champagne

Filet de Boeuf, Sauce Morilles et Vin Jaune

ou

St Jacques Poêlées au Beurre, Zeste de Citron

Assiette de Fromages

Déssert aux Choix

45 €

Menu Découverte

*Servi pour toute la table
4 plats, 4 verres de Vin*

68 € / pers

*Menu du Jour - 25 €
Entrée + Plat + Dessert*

*Menu Enfant - 13 €
Entrée + Plat + Dessert*

*Menu du Jour - 20 €
Entrée + Plat
Plat + Dessert*

*Menu Enfant - 11 €
Entrée + Plat
Plat + Dessert*