

# *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	9,50 €
Verre de Vin de Paille	8 cl	11,00 €
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 €
brasserie du Mont Blanc (Rousse, Blanche, Verte ou Violette)		6,50 €

## *Wiskys*

Ballantines		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 Patriek 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>Salade Fraîcheur et de Saison</i> <i>Fresh and Seasonal Salad</i>	13 €	
<i>Ballotine de Foie Gras et son Chutney</i> <i>Foie Gras in Ballotine</i>	17 €	
<i>Croute aux Morilles et Vin Jaune</i> <i>Crust in Morels and Yellow Wine</i>	19 €	26 €
<i>Foie Gras Poêlé et sa Compotée de Fruits</i> <i>Pan-fried Foie Gras with fruit</i>	17 €	32 €

*L'Ardoise du Jour - 26 €*  
*Entrée + Plat + Dessert*

*L'Ardoise du Jour - 20 €*  
*Entrée + Plat ou Plat + Dessert*

*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 Morilles, Sauce Vin Jaune</i>		26 €
<i>Supreme of Poultry stuffed in the Morels of Yellow Wine apple purée</i>		
<i>Pavé de Cabillaud Passion, Mangue</i>		25 €
<i>Passion, Mango Cod</i>		
<i>Magret de Canard aux Saveurs de Truffe</i>		32 €
<i>Duck Filet with Truffe Flavour</i>		
<i>Plat du Jour</i>		19 €
<i>Dish of the Day</i>		
<i>Salade Repas &amp; Gourmande: Terre - Mer - Végétarien</i>		20 €
<i>Meals &amp; Gourmet Salad: Land - Sea - Vegetarian</i>		

*Origines des viandes - Origin of Meat: France, Allemagne, Irlande*  
*Prix nets, service compris - Net prices, service included*

## *Le Fromage - Cheese*

*Dégustation de Fromages Régionaux - Fromages AOP (Comté, Morbier, Bon Givrois)* 10 €  
*Regional Cheeses Tasting*

*Fromage Blanc, coulis de Fruits Rouges* 8 €

## *Les Desserts - Desserts*

*à commander au début du repas*

*Tarte Tatin - Tatin Pie* 9 €

*Cheese Cake Coulis de Fruits Rouge - Cheese Cake with Red Fruits* 9 €

*Coeur Coulant au Chocolat - Chocolate fondant* 10 €

*Glace et Sorbet - Ice Cream* 8 €

*Buffet de Dessert du Jour - Dessert buffet of the day (selon possibilité du chef - according to availability of Chief cook)* 13 €

*Crème Brulée Vanillée - Vanilla «crème brûlée»* 9 €

*Tarte du Jour - Pie of the day* 11 €

*Salade de Fruits Frais - Fresh Fruits in salad* 10 €

*Menu Enfant - 13 € (<12 ans)*

*Entrée + Plat + Dessert*

*Menu Enfant - 11 € (<12 ans)*

*Entrée + Plat ou Plat + Dessert*

*Prix nets, service compris - Net prices, service included*

# *Menu Des Maulois*

*Paté de Campagne aux Cailles & Raisins*

*ou*

*Salade de Fruite Fumée et ses légumes frais*

\*\*\*\*\*

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

*ou*

*Pavé de Cabillaud et ses légumes frais, Sauce mangue et passion*

\*\*\*\*\*

*Assiette de Fromages*

*ou*

*Crème Brulée Vanillée*

*ou*

*Tarte du Jour*

*39 €*

*Prix nets, service compris - Net prices, service inclu*

# *Menu Rose Lacroix*

*Ballotine de Foie Gras et ses Condiments*

*ou*

*Foie Gras Poêlé et sa Compotée de Fruits*

*ou*

*Tortellini de Poissons et Crustacés Maison, Sauce Homard*

\*\*\*\*\*

*Filet de Veau, Sauce Morilles et Vin Jaune*

*ou*

*Poêlée de St Jacques, crème de Champagne*

\*\*\*\*\*

*Assiette de Fromages*

\*\*\*\*\*

*Dessert aux Choix*

*46 €*

*Prix nets, service compris - Net prices, service inclu*

*Menu Découverte - 68 €*

*Servi pour toute la table*

*4 plats*

*4 verres de Vin*

*Prix nets, service compris - Net prices, service included*