

Bienvenue au Manoir des Montagnes



Vincent Clergeot et toute l'équipe du Manoir des Montagnes
vous souhaitent un agréable moment.

Vincent Clergeot and all the team of the Manoir des Montagnes welcome you.

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	11,50 €
Martini (rouge ou blanc)	4 cl	6,50 €
Pastis ou Pontarlier	2 cl	5,80 €
Coupe de Crémant	12 cl	9,00 €
Verre de Vin Jaune	8 cl	10,50 €
Verre de Vin de Paille	8 cl	12,00 €
Kir Chamois (Macvin et Crémant du Jura)	12 cl	10,50 €
Kir (Crème de cassis et Vin blanc)	12 cl	6,50 €

Les Bières - Beers

	33 cl	
Bière Pression Heineken		4,50 €
Brasserie du Mont Blanc (Rousse, Blanche, Verte ou Violette)		6,90 €
Duvel		6,50 €

Wiskys

	4 cl	
Chivas Regal		8,50 €
Aberlour		9,00 €

Sodas et Jus de Fruit - Sodas and Fruit Juices

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Ice Tea	33 cl	4,20 €
Nectar Patrick Font (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 - Water

	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	3,90 €
Double Expresso	4,20 €
Capuccino	5,50 €
Thé Infusion	4,80 €
Chocolat Chaud	4,50 €

Les Entrées - Starters

Oeuf parfait de la Ferme de Quain

*cuit à 63°, bouillon thaï, copeaux de foie gras des Landes
et asperges croquantes*

18 €

Soupe froide de petits pois

*quenelle de chèvre frais du Mont Fier, crumble de Vieux Comté Jurafloré Fort des Rousses
et caviar de Truites Des Rivières*

16 €

Mousseline de volaille fermière au Vin Jaune

réduction au vin jaune et morilles

19 €

Les Plats - Main Courses

Poitrine de porc* confit

caramélisé au miel du Jura,

variation de courgette d'été: l'une rotie et l'autre en purée aux amandes torréfiées

25 €

Croustillant du Manoir

*crémeux de Comté 30 mois Jurafllore Fort des Rousses, pané au Panko**,*

sauce «Okonomiyaki» et frites de polenta aux herbes d'été

23 €

Poisson du Marché

sabayon Vin Jaune, salade fraîcheur au fenouil croquant,

citronnelle et menthe

27 €

* porc origine France, Pyrénées-Atlantiques

** Panko: chapelure épaisse asiatique

Le Fromage - Cheese

Dégustation de Fromages Régionaux - Fromages AOP (Comté, Morbier, Bon Grivois)

12 €

Fromage Blanc, coulis de Fruits Rouges

9 €

Les Desserts - Desserts

Soupe de fruits rouges

Madeleine moelleuse au Macvin et fromage blanc acidulé

12 €

Chocolat de nos voisins Suisse

Sablé chocolat à la fleur de sel de Bex, crème anglaise à la fève de Tonka

10 €

Citron

Crèmeux au citron, crumble à la coco et fraîcheur basilic

11 €

Menu Dégustation

Servi pour toute la table

5 services

75 €

Accord des vins

23 €

Menu Enfants

Croustillant au Comté Juraflora Fort des Rousses

*Mousseline de Volaille
et frites de polenta*

Ganache chocolat

Entrée et plat ou plat et dessert

12 €

Entrée, plat et dessert

15 €

Menu Rose Lacroix

Oeuf parfait de la Ferme de Quain

Croustillant du Manoir

Fromage

Dessert

49 €