

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 €
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 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

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

Prix nets, service compris - Net prices, service included

*Velou
Soup 9*

*Balloi
Foie 6*

*Salac
Gourm.*

*Crout
Crust i*

*Foie
Pan-fu*

Les Entrées - Starters

		<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
0 € 0 €	<i>Velouté de Saison</i> <i>Soup of the day</i>	11 €	
0 € 0 €	<i>Ballotine de Foie Gras et son Chutney</i> <i>Foie Gras in Ballotine</i>	17 €	
0 € 0 €	<i>Salade Gourmande «Bon Grivois» toasté</i> <i>Gourmet salad with Toast of «Bon Grivois»</i>	16 €	
0 € 0 €	<i>Croute aux Morilles et Vin Jaune</i> <i>Crust in Morels and Yellow Wine</i>	19 €	26 €
0 € 0 € 0 €	<i>Foie Gras Poêlé et sa Compotée de Fruits</i> <i>Pan-fried Foie Gras with fruit</i>	17 €	32 €

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 citronné</i>		25 €
<i>Lemony Cod</i>		
<i>Magret de Canard aux Saveurs de Truffe</i>		32 €
<i>Saint Jacques gilded with butter Igp (protected geographical indication)</i>		
<i>Plat du Jour</i>		19 €
<i>Dish of the Day</i>		

Dégu

Region

From

From

Tarte

Coeur

Glace

Desse

Crème

Tarte

Coupe

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> <i>Fromages AOP (Comté, Morbier, Bon Grivois, Mont d'Or)</i>	<i>10 €</i>
<i>Fromage Blanc, coulis de Fruits Rouges</i>	<i>8 €</i>

Les Desserts - Desserts

<i>Tarte Tatin - Tatin Pie</i>	<i>9 €</i>
<i>Coeur Coulant au Chocolat - Chocolate fondant</i>	<i>10 €</i>
<i>Glace et Sorbet - Ice Cream</i>	<i>8 €</i>
<i>Dessert du Jour - Dessert of the day</i>	<i>9 €</i>
<i>Crème Brulée au Grand Marnier</i>	<i>9 €</i>
<i>Tarte Crème Citron - Lemon Pie</i>	<i>11 €</i>
<i>Coupe de Fruits Rouge - Red Fruits Cup</i>	<i>10 €</i>

Prix nets, service compris - Net prices, service included

Menu Des Maulois

Paté de Campagne aux Cailles & Raisins

ou

Veloûté de Courge

Suprême de Volaille farci au Morilles, Sauce au Vin Jaune

ou

Pavé de Caibillaud citronné et ses légumes frais

Assiette de Fromages

ou

Crème Brulée Grand Marnier

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*

*Menu du Jour - 26 €
Entrée + Plat + Dessert*

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

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

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