

# Les 20 Clochettes 18 *D U R I S O U X*

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture  
pour créer du bonheur »

Théodore Zeldin

Tous nos plats sont faits maison  
et sont préparés sur commande.

James et son équipe s'activent en cuisine  
afin de régaler vos papilles alors prenez votre temps...

L'attente, c'est la permission gratuite  
de profiter de l'instant présent...

Amélie & James



English spoken

Toutes nos viandes bovines, porcines, ovines et volailles sont nés, élevés et abattus en France.

- - -

L'information sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos produits est disponible sur demande.

## A LA CARTE

**ENTRÉES** **B**allotine de boudin noir et jambon cru de Montagne, tarte tatin échalotte et endive, purée au persil, "piccalilli" 10.50€

**G**ravlax "maison" de truite, cabillaud et sandre, salade pamplemousse rose, avocat et truite fumée 11.00€

**S**alade chaude de betteraves et de courges rôties, pignon de pin, pesto aux feuilles de carottes et roquette, croutons de Morbier 9.50€

---

**PLATS CHAUDS** **M**agret de canard poêlé, médaillon de cuisse confite, pomme de terre duchesse aux grisets et aux morilles, légumes d'hiver, jus myrtille et vin rouge 21.50€

**P**avé de truite confit au beurre, à l'estragon et au citron vert, rôsti pomme de terre et carottes, côtes de bette, sauce aux écrevisses 19.50€

**G**âteau de polenta, tomme à la truffe, girolles et morilles, légumes à l'ancienne et châtaignes rôtis, croustillants de champignons, jus au vin rouge du Jura 16.50€

**F**aux filet de chez Gresard (environ 220 gr), salade verte, pommes de terre vapeur *ou* frites  
- nature 26.00€  
- beurre à l'ail et aux herbes 28.00€  
- Mont d'Or fondu 28.00€  
- sauce aux morilles et au vin jaune 30.50€

## SPÉCIALITÉS du HAUT-DOUBS

PLATS CHAUDS		
<b>C</b> roûte aux champignons (pleurotes, cèpes, girolles, grisets, shiitakes, champignons noirs), salade verte		16.50€
<b>C</b> roûte aux champignons des « Clochettes » (pleurotes, cèpes, girolles, grisets, shiitakes, champignons noirs), jambon cru, œuf poché, salade verte		19.00€
<b>C</b> roûte aux morilles et au vin jaune, salade verte		24.00€
<b>M</b> orbiflette, salade verte		16.00€
<b>R</b> aclette, pommes de terre, charcuterie locale, cornichons, salade verte		20.00€
<b>F</b> ondue comtoise, salade verte		16.00€
<b>F</b> ondue comtoise, salade verte, cornichons, charcuterie locale		21.50€

*Afin d'éviter le gaspillage, merci de nous préciser si vous ne souhaitez pas de salade*

## MENU TERROIR – 26€

**ENTRÉE** Soupe à l'oignon gratinée au Comté

---

**PLAT CHAUD** Croûte aux champignons des « Clochettes » (pleurotes, cèpes, girolles, griset, shiitakes, champignons noirs), jambon cru, œuf poché

---

**DESSERT** Pavlova aux myrtilles et au miel, fromage blanc

-----

## MENU ENFANT – 9,50€

**PLAT CHAUD** Beignets de filet de perche  
*ou* saucisse de Morteau  
*ou* steak haché  
*ou* jambon blanc

**avec** frites **ou** pomme de terre vapeur

**Et avec** salade **ou** légumes de saison

---

**DESSERT** Une boule de glace au choix

HIVER 2022

## FROMAGE

Duo comté / morbier bio de Chapelle des Bois 3.50€

Assiette de 5 fromages locaux 8.50€

-----

## DESSERTS

Café gourmand : se renseigner pour sa composition 10,00 €  
*café, café allongé, thé ou infusion compris*

Tarte aux myrtilles, panna cotta à la Juramelli, glace châtaigne 8.50€

Bûche au chocolat et aux griottines, coulis de cerise, glace croquantine 8.50€

Crème brûlée aux saveurs de Noël, poire pochée au vin chaud, 8.50€  
croquant de pain d'épice

Colonel des Clochettes : 2 boules de sorbet myrtille, eau de vie 7.00€  
de « plosses » (prunelle sauvage)

Coupe de glaces 2 parfums au choix : 4.00€

*GLACE*: vanille, chocolat, noisette, pistache, Macvin, café,  
caramel beurre salé, miel du Jura, bourgeons de sapin

*SORBET*: fraise, framboise, myrtille, citron, cactus citron vert, poire

Toute l'équipe  
vous souhaite un bon appétit !!