



Les Entrees

Le filet de truite d'ici à l'escabèche 12,50 €

Truite fraîche de la pisciculture des Rivières de Prémanon / Morez
Marinade aux petits légumes, vinaigre de vin jaune, huile d'olive et petite salade mêlée

L'œuf cocotte au foie gras 12,50 €

Œuf, foie gras, sauce forestière aux morilles

Fraîcheur de crevettes sauvages et filet de truite rose fumée 13,90 €

Vinaigrette soja/citron vert, guacamole et petite salade mêlée

	Petite	Grande
<i>La croûte forestière jurassienne</i>	12,50 €	16,90 €
Croûtes au jambon cru et vin jaune, nappées de sauce champignons et morilles		
<i>L'assiette de jambon cru</i>	9,90 €	13,00 €
<i>La salade Franc-Comtoise</i>	8,90 €	13,50 €
Salade, tomates, comté vieux, jambon blanc, noix et jambon cru		
<i>La salade Darbellaise</i>	12,50 €	16,90 €
Salade, tomates, magret fumé, pleurotes persillées et foie gras poêlé		
<i>La salade de chèvre chaud</i>	10,95 €	14,95 €
Salade, tomates, brick de chèvre au thym serpolet et miel du Jura, noix et jambon cru		



Les Plats

Le tartare de bœuf coupé au couteau Préparé par nos soins. Servi avec frites et salade	16,50 €
L'escalope de volaille à la Jurassienne Sauce champignons et morilles, jambon cru et bleu de Gex	17,00 €
Le suprême de pintade rôti au thym serpolet Jus réduit « monté » à la cancoillotte	15,50 €
L'entrecôte de bœuf Beurre de baratte du Jura au bleu de Gex et noix (façon maître d'hôtel) Sauce béarnaise Sauce champignons et morilles	18,50 € 18,50 € 23,50 €
Le filet de bœuf Beurre de baratte du Jura au bleu de Gex et noix (façon maître d'hôtel) Sauce béarnaise Sauce champignons et morilles Gourmand : sauce forestière aux morilles et foie gras poêlé	23,50 € 23,50 € 25,50 € 27,50 €
Les filets de truite de Prémanon Sauce au Savagnin	17,50 €
Le risotto de noix de St-Jacques snackées, sauce au vin jaune Risotto crémeux au curry et vieux comté	21,50 €

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un assortiment de légumes et de gratin dauphinois, légumes et riz pour les poissons.
Viandes d'origine Communauté Economique Européenne

LA DARBELLA

551 Route de la Darbella - 39220 PREMANON - tél. +33 3 84 60 78 30 - contact@darbella.com

www.darbella.com



Le menu du Terroir

26,50 €

Le filet de truite d'ici à l'escabèche

Marinade aux petits légumes, vinaigre de vin jaune, huile d'olive et petite salade mêlée

Ou

La salade Franc-Comtoise

Salade, tomates, comté vieux, jambon blanc, noix et jambon cru



L'escalope de volaille à la Jurassienne

Sauce champignons et morilles, jambon cru et bleu de Gex

Ou

Les filets de truite de Prémanon

Sauce au Savagnin



Fromage blanc en faisselle

Ou

Tarte aux myrtilles

LA DARBELLA

551 Route de la Darbella - 39220 PREMANON - tél. +33 3 84 60 78 30 - contact@darbella.com

www.darbella.com



Le menu Gourmand

35,50 €

L'œuf cocotte au foie gras

Œuf, foie gras, sauce forestière aux morilles

Ou

Fraîcheur de crevettes sauvages et filet de truite rose fumée

Vinaigrette soja/citron vert, guacamole et petite salade mêlée



Le filet de boeuf

Sauce champignons et morilles

Ou

Le risotto de noix de St-Jacques snackées, sauce au vin jaune

Risotto crémeux au curry et vieux comté



Fromage blanc en faisselle

Ou

Assiette de fromages de notre région



Dessert au choix

LA DARBELLA

551 Route de la Darbella - 39220 PREMANON - tél. +33 3 84 60 78 30 - contact@darbella.com

www.darbella.com