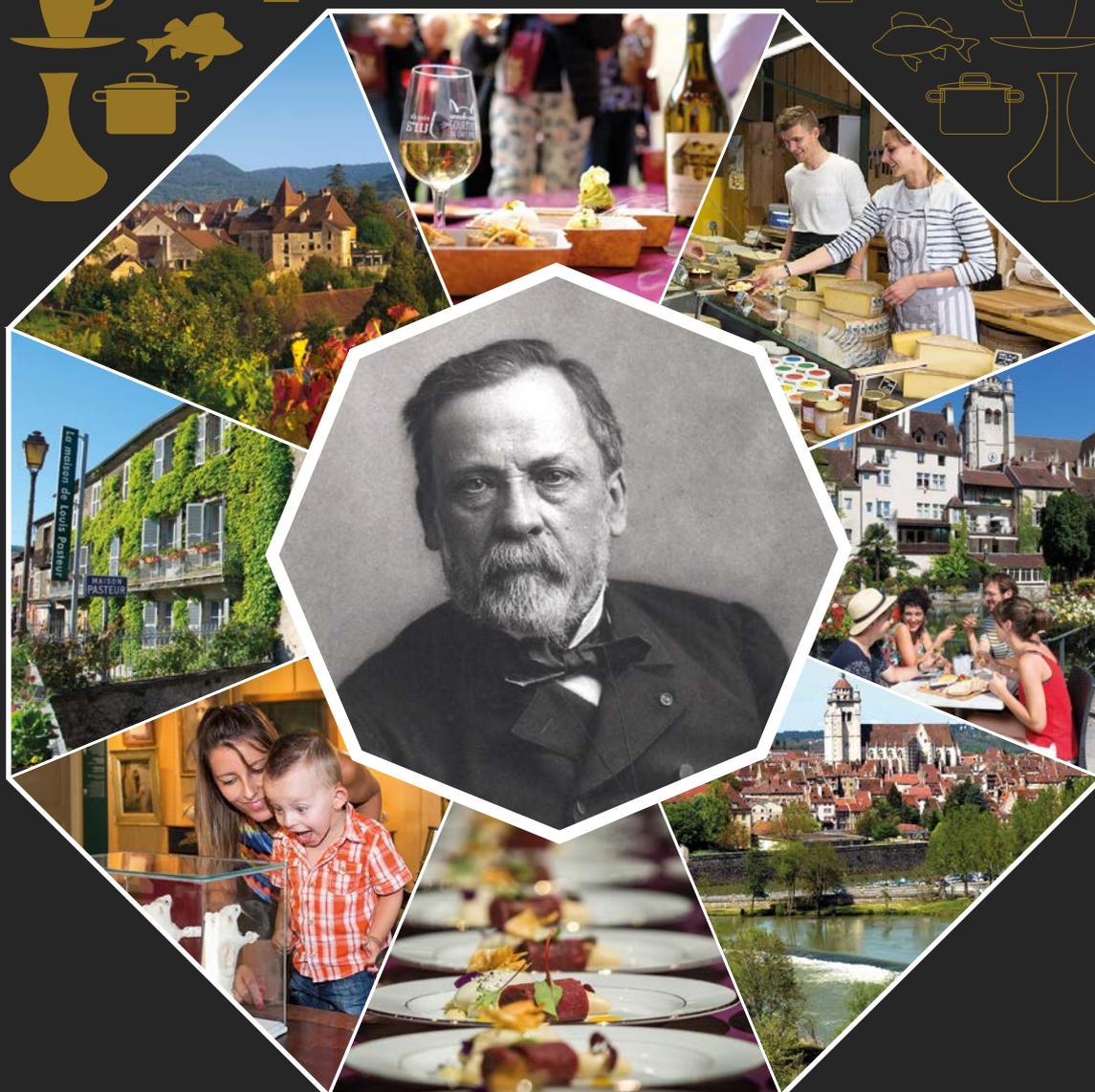


RÉGALEZ-VOUS AU PAYS DE PASTEUR

Une initiative des Offices de tourisme de Dole et Arbois Poligny Salins Cœur du Jura



Arbois ~ Barretaine ~ Bracon ~ Choisey ~ Damparis ~ Dole ~ La Chatelaine
Les Planches-Pres-Arbois ~ Moissesey ~ Parcey ~ Poligny ~ Pont d'Héry ~ Pupillin
Saint-Aubin ~ Saint-Lothain ~ Salins-les-Bains ~ Sampans ~ Tavaux

L'ÉDITO

Au Pays de Louis Pasteur : de Dole à Arbois

Fruit d'un travail collaboratif entre les offices de tourisme d'Arbois Poligny Salins Cœur du Jura et de Dole, en partenariat avec l'EPCC Terre de Louis Pasteur, l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie, le Comité interprofessionnel de Gestion du Comté et Jura Tourisme, cette brochure, éditée à 10.000 exemplaires, vise avant tout à redonner du baume au cœur aux chefs restaurateurs du Pays de Pasteur après la période si particulière qu'ils viennent de passer.

Nos « chefs » auront à cœur de sublimer leur talent pour égayer vos papilles au Pays du grand savant jurassien.

En ces temps inédits, sous la bienveillance de celui qui a découvert la pasteurisation puis la vaccination, nous avons un réel plaisir à vous suggérer ces bonnes adresses gourmandes, de Dole où il est né, à Arbois où il vécut, en passant par Poligny, Salins-les-Bains et le Mont Poupet notamment.

« Régalez vous dans les bonnes tables du Pays de Pasteur » en attendant l'année 2022, où nous aurons plaisir à fêter le bicentenaire de la naissance de cet illustre jurassien.

En attendant cette date anniversaire, il nous a semblé utile de distiller quelques dates clefs et événements sur l'homme, ses expériences, ses goûts, ses anecdotes et ses traits de caractère. Un caractère en adéquation avec le Jura, ses valeurs, son terroir et ses hommes.

Bon appétit à toutes et tous au Pays de Louis Pasteur !

Jean-Baptiste Gagnoux
Président Hello Dole

Gilles Poulet
Président de l'OT Arbois Poligny
Salins Cœur du Jura

Sommaire

- Sur les terres de Pasteur p. 3
- Histoire de Louis Pasteur p. 4
- Cuisine Gastronomique p. 6
- Cuisine régionale et Brasserie p. 10
- Jours de marchés en Pays de Pasteur p. 19
- Idées recettes p. 20
- Les producteurs et initiatives locales p. 22
- Les événements du Pays de Pasteur p. 22

Contacts

Dole Tourisme

6 Place Jules Grévy - 39100 Dole
contact@hellodole.fr - +33(0)3 84 72 11 22
www.doletourisme.fr

Arbois Cœur du Jura Tourisme

17, rue de l'Hôtel de Ville - 39600 Arbois
arbois@cdj-tourisme.com - +33(0)3 84 66 55 50

Poligny Cœur du Jura Tourisme

Place des déportés - 39800 Poligny
poligny@cdj-tourisme.com - +33(0)3 84 37 24 21

Salins Cœur du Jura Tourisme

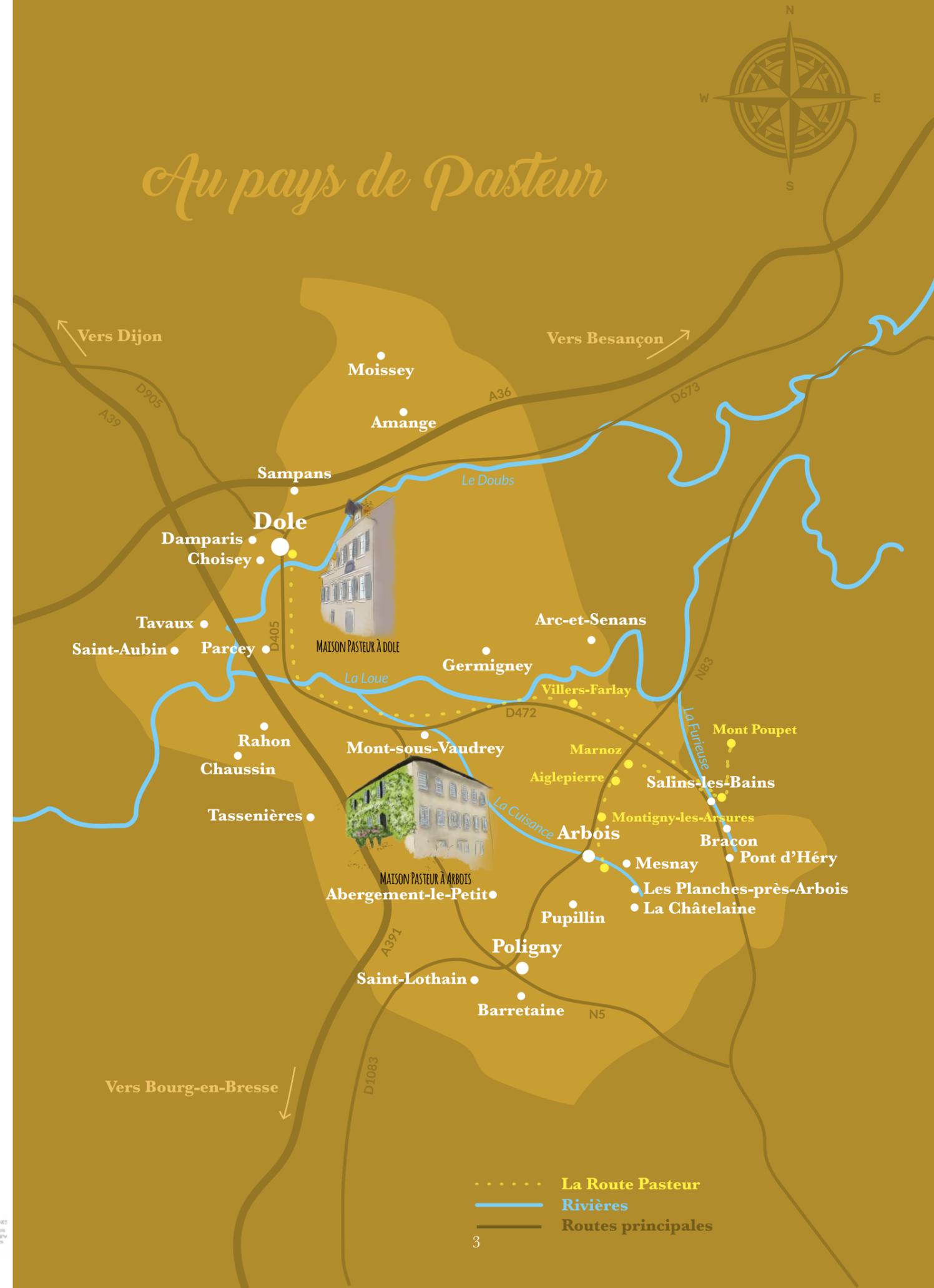
Place des Salines - 39110 Salins-les-Bains
salins@cdj-tourisme.com - +33(0)3 84 73 01 34
www.coeurdujura-tourisme.com

Document co-réalisé par les Offices de Tourisme de Dole et Arbois Poligny Salins Cœur du Jura. Ce document est non contractuel. Les informations collectées ne sont pas exhaustives et susceptibles d'être modifiées. Ne pas jeter sur la voie publique.

Imprimeur : Est'imprim
Création graphique : Élodie Decarsin

Crédits photos : Jura Tourisme, Cœur du Jura Tourisme, Dole Tourisme, EPCC Pasteur, UMIH, Studiovision, So Reportage, Jérôme Genée, Stéphane Godin

Au pays de Pasteur





Pasteur est né à Dole le 27 décembre 1822. Le jour de son baptême à la collégiale de Dole, un parent embrasse malencontreusement le bonnet de l'enfant avec la bougie qui éclairait la scène, heureusement sans conséquence !



Parce qu'il revenait chaque été à Arbois, certains journalistes pensaient qu'il était né dans cette ville. La confusion fut telle que la ville de Dole lui demanda de confirmer son lieu de naissance, ce que Pasteur fit, se souvenant très bien de l'événement !



Il inaugure une plaque en son honneur sur sa maison natale le 14 juillet 1883. Cet hommage sera suivi d'un grand banquet de 80 personnes au foyer du théâtre de Dole.

Dole



À 20 ans, Pasteur dessinait des dinosaures avant même que le terme ne fut inventé !

Marnoz



Alors qu'il est tout jeune, il pêche des truites dans le ruisseau la Vache à Marnoz (proche de la tannerie où travaillait son père).

Louis Pasteur aimait les repas de famille et parfois, il poussait la même chansonnette au grand désespoir des convives car il chantait faux !

Pasteur était amateur de gaudes, cette farine de maïs torréfiée qu'on faisait en soupe au 19ème siècle mais qu'on déguste plutôt en sablé aujourd'hui.

Arbois



Pasteur a breveté en 1865 à Arbois un système de conservation des vins par chauffage pour éviter que le vin ne tourne au vinaigre. Ce procédé plus connu sous le nom de pasteurisation sera popularisé par la conservation des produits laitiers.



Pasteur cultivait certains microorganismes sur des bouillons de culture : Il choisit des bouillons de poule, des bouillons de veau stérilisés et montre qu'ils sont très appétissants pour les microbes qui flottent dans l'air ! À ne pas confondre avec le bouillon de 11h qui n'a pas les mêmes vertus !

Salins-les-Bains



Pasteur aimait partager de bons repas avec ses amis salinois. Ce 2 octobre 1884 chez Max Claudet, le repas était tout pasteurien : côtelette sans microbes, œuf à la génération non spontanée, poulet inoculé, vin de Salins chauffé (entendez pasteurisé !).



Pasteur et Jules Marcou, son ami salinois, partageaient le goût pour la géologie. Pasteur se tourna vers la microbiologie, Marcou devint célèbre aux USA pour en avoir réalisé la première carte géologique.



Au sommet du Mont Poupet, Pasteur réalisa en 1860 des expériences qui montrent l'existence des germes dans l'air. Il ouvrit une série de ballons stériles contenant des bouillons de culture. Aussitôt refermés, les ballons n'ont pu éventuellement être contaminés que par les germes contenus dans l'air de l'endroit où ils avaient été ouverts. Sans surprise, l'atmosphère du Poupet est plus pure que celle de Paris !

C'est au cours d'un repas à Salins (Villa des Carmes) que le grand savant fit tout un

Cette phrase "A thing of beauty is a joy for ever" de Keats traduit par l'ami Marcou a séduit Pasteur.



Louis Pasteur a travaillé à Arbois sur les fermentations des vins : il a montré que le jus de raisin se transformait en vin sous l'action de levures microscopiques, les mêmes qui font lever la pâte à pain.



À chaque repas, Pasteur examinait méticuleusement assiette et verre, essuyait la moindre trace, la moindre poussière ce qui froissait ses hôtes non avertis.



Tous les matins, Pasteur buvait un chocolat chaud avant de se rendre à son laboratoire.



Les repas du dimanche étaient gais dans la maison d'Arbois. Jean-Baptiste son fils prenait un malin plaisir à lui donner le fou rire. Pasteur entre deux hoquets s'exclamait "Dieu que tu es bête!".



Pasteur était amateur de vin jaune qu'il nommait le vin jaune d'or. Il célébra son entrée à l'Académie française en dégustant avec ses assitants une bouteille de 1774.

À table, Pasteur réduisait son pain en chapelure afin d'y extraire fragments de bois, pattes de cafard, vers de farine. Un vrai tableau de chasse qui exaspérait sa femme.



Au collège Pasteur a profité de cours de dessin gratuits tous les matins sauf le jeudi et le dimanche à 5h30 !

cours à ses jeunes cousins sur les microbes et la nécessité d'une bonne hygiène. Pour concrétiser son discours, il se fit apporter un verre d'eau et lava sa grappe de raisin très consciencieusement. Mais à la fin du repas, distrait sans doute, il but tout aussi consciencieusement son verre d'eau sous l'œil médusé des uns et le fou rire des autres !

Histoire de Louis Pasteur



Villers-Farlay



Jean-Baptiste Jupille, mordu par un chien enragé alors qu'il essaie de sauver des enfants de l'animal furieux, fut le second enfant vacciné avec succès contre la rage. Ses injections ont été effectuées au laboratoire de Pasteur à l'École normale Sup à Paris, la première le 20 et la dernière le 30 octobre 1885. Il deviendra ensuite laborantin à l'institut Pasteur créé par Louis Pasteur en 1888 et rejoindra le premier enfant vacciné Joseph Meister.

Montigny les Arsures



Louis Pasteur possédait une vigne à Montigny les Arsures. Il s'y rendait régulièrement en automne pour faire "des cures de raisins".



La vigne de Rosières est une vigne historique dans l'histoire des sciences. Grâce aux expériences menées sur cette vigne Louis Pasteur a démontré que les fermentations étaient provoquées par des êtres microscopiques, que l'on croyait inoffensifs avant lui.

Louis Pasteur a inventé une méthode reproductible pour inventer des vaccins. Il en a créé 4 dont le vaccin contre la rage. Le premier vaccin découvert au XVIIIème siècle par Jenner était pratiqué au XIXème siècle. La médiathèque de Dole conserve le certificat de vaccination de la variole du jeune Pasteur, nécessaire pour son entrée au collège Royal de Besançon.

CUISINE GASTRONOMIQUE

au Pays de Pasteur

La Finette Taverne d'Arbois



22, Avenue Louis Pasteur
39600 ARBOIS
Tél : 03 84 66 06 78
finette.fr

220 couverts

LA FINETTE TAVERNE D'ARBOIS

9,95€ - 18,95€, 18,40€ - 47,00€, 9,45€

Depuis 1961 La Finette vous accueille pour partir à la découverte des spécialités jurassiennes et francs comtoises, dans un décor typique.



Hôtel Restaurant Maison Zugno



Les Monts de Vaux
39800 BARRETAINE
Tél : 03 84 53 10 31
maison-zugno.com

20 couverts

CHRISTOPHE FOUQUIN

60,00€ - 65,00€

La Table de la Maison Zugno vous accueille du mardi au samedi de 19h à 20h30 ainsi que le samedi et dimanche de 12h à 13h30. Le Chef (Defert Quentin) vous propose une cuisine inventive alliant produits frais, de saison et une belle présentation ; laissez-vous surprendre par l'originalité des saveurs proposée dans nos plats.



Restaurant Le Belvoye



19 rue de Belvoye
39500 DAMPARIS
Tél : 03 84 70 91 25
restaurantlebelvoye.com

50 couverts

Le Belvoye

14,50€ - 80,00€, 9,00€ *Cuisine traditionnelle, Spécialités franc-comtoises*

Le chef Baptiste Lartot en assure la destinée, il a travaillé dans les meilleures maisons. pouvant recevoir une cinquantaine de convives, davantage avec la terrasse ombragée en saison. La formule du jour comme la suggestion sur ardoise est intéressante et à prix sage.



Le Bistrônôme



62 Place Faramand
39600 ARBOIS
Tél : 03 84 53 08 51
le-bistronome-arbois.com

35 couverts

BISTRONOME

15,00€ - 29,00€, 27,00€ - 28,00€, 12,00€ - 20,00€, 19,50€

Lisa et Jérôme vous accueillent dans leur restaurant qui prime la convivialité, la transparence, et se dévoile sans artifice au rythme des saisons.



Maison Jeunet



9 rue de l'Hôtel de Ville
39600 ARBOIS
Tél : 03 84 66 05 67
maisonjeunet.com

45 couverts

RESTAURANT MAISON JEUNET

48,00€ - 61,00€, 125,00€ - 155,00€, 62,00€ - 77,00€, 65,00€ - 97,00€

Bienvenue à la Maison Jeunet en Arbois, une institution jurassienne classée 2 étoiles au célèbre guide Michelin, avec à sa tête le Chef Steven Naessens.



Restaurant - Au Moulin des Ecorces



14 allée du Pont Roman
39100 DOLE
Tél : 03 84 72 72 00
hotel-restaurant-dole-jura.com

60 couverts

AU MOULIN DES ECORCES

18,50€ - 67,00€ *Cuisine traditionnelle, Spécialités franc-comtoises*

Ancien moulin rénové en hôtel trois étoiles offrant deux styles de restauration, l'une gastronomique et la seconde de type brasserie dans un cadre ressourçant proche du Doubs. Profitez de l'ambiance chaleureuse en famille ou à deux sur la terrasse en période estivale.



Restaurant - Grain de Sel



67 Rue Pasteur
39100 DOLE
Tél : 03 84 71 97 36
restaurant-graindesel.fr

RESTAURANT - GRAIN DE SEL

17,00€ - 50,00€, 11,00€ *Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises*

Restaurant placé dans le quartier historique de Dole, proche du canal des Tanneurs et de la maison de Pasteur, et à 2 pas des halles. Cuisine moderne en cohésion avec les saisons, servie dans ces deux salles et sa terrasse ombragée.



Restaurant Les Arcades



20 rue Grande Rue
39600 ARBOIS
Tél : 03 84 66 06 81
restaurant-lesarcades39.fr

RESTAURANT LES ARCADES

9,00€ - 18,00€, 19,00€ - 29,00€

Bienvenue au Restaurant Les Arcades à Arbois ! Ancien couvent des Minimes, l'établissement vous propose une cuisine traditionnelle franc-comtoise accompagnée de la « touche personnelle » du cuisinier Lilian Maître.



Restaurant Les Caudalies



20 avenue Pasteur
39600 ARBOIS
Tél : 03 84 73 06 54
lescaudalies.fr

50 couverts

RESTAURANT LES CAUDALIES

20,00€ - 65,00€, 12,00€

Dans une belle bâtisse, Claude Troussard et son équipe vous accueillent dans une grande salle de restaurant et vous invitent à l'éveil des sens.



Restaurant - Iida-Ya



18 rue Arney
39100 DOLE
Tél : 03 84 70 98 73
iida-ya.fr

30 couverts

RESTAURANT - IIDA-YA

15,00€ - 60,00€ *Cuisine asiatique, Cuisine du monde, Cuisine traditionnelle*

Notre restaurant vous propose 4 façons différentes de vous restaurer, laquelle choisirez-vous ? les tatamis de style japonais avec la table basse, un comptoir devant cuisine siège à la table, le siège de la table européenne, la table en terrasse.



Restaurant - La Chaumière



346 avenue du Maréchal Juin
39100 DOLE
Tél : 03 84 70 72 40
lachaumiere-dole.fr

RESTAURANT - LA CHAUMIERE

26,00€ - 90,00€ *Cuisine gastronomique, Cuisine traditionnelle, Spécialités franc-comtoises*

"J'aime lire le plaisir gourmand dans les yeux de nos clients, leur étonnement d'une saveur, d'un accord, d'un produit."



Restaurant - La Romanée



11 rue des Vieilles Boucheries
39100 DOLE
Tél : 03 84 79 19 05
restaurant-laromanee.fr

35 couverts

12,00€ - 44,00€ Cuisine traditionnelle, Fruits de mer, Régionales française

Situé près du vieux Dole, venez découvrir une cuisine soignée, de saison et de produits frais, dans une salle voutée d'une ancienne boucherie.



Restaurant - Le Gustalin



1 rue Antoine Brun
39100 DOLE
Tél : 03 84 71 38 80
le-gustalin.fr

28 couverts

18,00€ - 42,00€, 8,00€ - 12,00€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Restauration traditionnelle et régionale à base de produits frais. Accueil chaleureux dans un cadre convivial. Ouvert tous les midis et soirs du mardi au samedi. Titre de Maître-Restaurateur depuis avril 2015.



Restaurant Le Grapiot



3 Rue Bagier
39600 PUPILLIN
Tél : 03 84 37 49 44
legrapiot.com

60 couverts

22,00€ - 70,00€, 12,00€

A 3 km d'Arbois, Le Grapiot vous propose la combinaison subtile d'un lieu chargé d'histoire à la décoration moderne, d'une équipe de professionnels dynamique à votre service et d'une cuisine savoureuse revisitant les produits du terroir de manière ludique et raffinée.



Auberge La Maison du Haut



Les Bordes
39230 SAINT-LOTHAIN
Tél : 03 84 37 35 19 - 06 81 79 15 27
maisonduhaut.com

49 couverts

A 6 km de la sortie d'autoroute de Poligny, au bord de la forêt et de ces chemins de randonnées, la maison du Haut vous accueille en pleine nature, son calme et ses bons petits plats de cuisine régionale sont les atouts de la maison.



Restaurant - L'Espace Gourmand



2 rue Vernier - Zone des Epenottes
39100 DOLE
Tél : 03 84 72 62 63, 03 84 72 62 79
maisonramel.com

13,30€ Cuisine traditionnelle, Spécialités franc-comtoises

L'équipe vous réserve de belles et délicieuses assiettes pour le plus grand plaisir des palais. Esprit novateur, à chaque saison nous saurons égayer vos papilles autour d'une cuisine créative pour les fins gourmets et plutôt traditionnelle pour les gastronomes.



Auberge du Fer à Cheval



Route d'Arbois
39600 LA CHATELAINE
Tél : 03 84 66 25 95
feracheval-jura.com

115 couverts

13,00€ - 24,50€, 21,00€ - 32,00€, 8,00€

Le restaurant est idéalement situé sur les hauteurs, à proximité du village de la Châtelaine et à 7 minutes d'Arbois. Il surplombe une magnifique reculée qui réserve de superbes points de vue sur la vallée et les falaises environnantes, le tout dans un cadre chaleureux.



Restaurant des Bains



2 Place des Alliés
39110 SALINS-LES-BAINS
Tél : 03 84 73 07 54
hotel-des-bains.fr

150 couverts

13,00€ - 23,00€, 16,00€ - 34,00€, 12,00€, 10,00€ - 16,00€

Restaurant proposant des plats brasserie avec menu jour et une carte avec menu restaurant dans deux salles, l'une de type bar/brasserie et l'autre plus calme et raffinée.



Restaurant Goût & Moi



5 Place du Vigneron
39110 SALINS-LES-BAINS
Tél : 03 84 73 70 42
hoteldesdeuxforts.fr

58 couverts

16,00€ - 21,00€

Situé dans le Jura en plein cœur de Salins les Bains, Petite Cité Comtoise de Caractère et ville thermale, Goût & Moi, restaurant de l'Hôtel des Deux Forts, vous accueille et vous propose une cuisine traditionnelle, raffinée et créative, alliant la saveur et la qualité des produits.



Restaurant Le Castel Damandre



18 rue de la Cascade
39600 LES PLANCHES-PRES-ARBOIS
Tél : 03 84 66 08 17
casteldamandre.com

100 couverts

29,00€ - 85,00€, 10,00€

Le Castel, restaurant gastronomique aux Planches Près Arbois, est classé Table Distinguée par le guide "Logis d'exception". Chaque jour le chef et son équipe vous proposent une cuisine composée de produits frais de saison au maximum bio et locaux.



Restaurant - Les Jardins Fleuris



35 RN 5
39100 PARCEY
Tél : 03 84 71 04 84
restaurant-jardins-fleuris.com

50 couverts

19,50€ - 51,00€, 9,00€ Cuisine traditionnelle, Régionales française

Restaurant gastronomique où le chef Bruno Pellegrini travaille une cuisine traditionnelle modernisée qui tient compte des produits de saison et des souhaits des clients.



Restaurant Le Petit Blanc



1 Place des Alliés
39110 SALINS-LES-BAINS
Tél : 03 84 73 01 57
restaurantlepetitblanc.com

25,00€ - 35,00€, 9,50€, 13,00€ - 14,50€

Situé au centre-ville de Salins-les-Bains, à quelques pas de la Grande Saline et du Casino, le Petit Blanc vous invite dans un ancien grenier à sel, protégé par une superbe voûte en pierre. Le Petit Blanc vous propose des spécialités jurassiennes et lyonnaises, avec un grand choix de menus ou à la carte.



Restaurant - Château du Mont Joly



6 rue du Mont Joly
39100 SAMPANS
Tél : 03 84 82 43 43
chateaumontjoly.com

60 couverts

35,00€ - 100,00€ Cuisine gastronomique

Romuald Fassenet, élu Meilleur Ouvrier de France en 2004, étoilé Michelin depuis 2006, vous propose une cuisine sincère et gourmande. Mettant à l'honneur les meilleurs produits de saison et de la région.



CUISINE RÉGIONALE & BRASSERIE au Pays de Pasteur

Aux Docks Brasserie



27 Place de la Liberté
39600 ARBOIS
Tél : 03 84 66 57 70
aux-docks.com

130 couverts

15,00€ - 30,00€, 12,00€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

La Brasserie Aux Docks propose une cuisine française traditionnelle à partir de produits frais et de saison. Vous apprécierez la touche locale ajoutée par le Chef pour des repas à la fois fins et gourmands.



Restaurant Le Faramand Percotte



40 Place Faramand
39600 ARBOIS
Tél : 03 84 66 09 75

53 couverts

10,90€ - 25,80€, 8,50€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Le restaurant le Faramand Percotte vous accueille chaleureusement dans une ambiance conviviale et familiale. Avec un menu unique proposé, cette cuisine authentique et traditionnelle du terroir est composée à partir de produits frais régionaux.



Restaurant Le Ranch



1 Route de Champagnole
Bracon
39110 BRACON
Tél : 03 84 73 10 52
le-ranch-bracon.fr

150 couverts

14,00€ - 25,00€, 8,50€, 14,00€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Au cœur du Jura, dans un décor naturel, le Ranch est heureux de vous accueillir face aux deux gardiens de Salins les Bains : les forts Belin et St André. Dans ce cadre convivial et chaleureux, le chef vous fera découvrir sa cuisine traditionnelle et régionale.

Hôtel Restaurant des Cépages



5 Route de Vilette
39600 ARBOIS
Tél : 03 84 66 25 25
hotel-des-cepapes.com

José ORTOLA

Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Dans l'esprit des Logis de France, les dîners sont présentés en "Menu Terroir" ou à la carte. Cette formule complète et adaptée à chacun selon sa faim, sympathique et conviviale est appréciée des clients. Les produits du terroir jurassien sont largement cuisinés.



Le Bistrot des Claquets



33 Place de Faramand
39600 ARBOIS
- 06 75 06 07 99
lebistrottesclaquets.com

BISTROT DES CLAQUETS

10,00€ - 18,00€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Le Bistrot des Claquets (restaurant et bar à vins), situé place Faramand dans la charmante petite ville d'Arbois, est connu pour ses bons petits plats traditionnels, ses nombreux vins, son ambiance chaleureuse et familiale ainsi que sa déco vintage sympa.



Restaurant - Ibis Dole Sud Choisey



16 rue Fournay
Zone commerciale de Choisey
39100 CHOISEY
Tél : 03 84 82 18 00
ibis.com

48 couverts

9,90€ - 21,90€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

ouvert les soirs sauf le dimanche.



Brasserie de la Place



27 place Pointelin
39100 DOLE
Tél : 03 84 72 06 26

BRASSERIE DE LA PLACE

12,50€, 8,00€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Bar/brasserie ouvert de 7h 30 à 20h00 et plus...(suivant réservation). Menu du jour le midi à 13,00 euros avec plats, desserts, café ou thé Ouvert du lundi au samedi .



Le comptoir à pizzas



29 Place de la Liberté
39600 ARBOIS
Tél : 03 84 66 57 74
aux-docks.com

© Nicolas Logerot, all rights reserved.

Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Pizzas maisons, à base de produits frais ! Découvrez aussi les burgers maisons, plats des chefs et desserts du jour.

Restaurant Au Petit Jurassien



73 Grande Rue
39600 ARBOIS
Tél : 03 84 37 48 73
aupetitjurassien.eatbu.com

48 couverts

13,80€ - 25,90€, 9,80€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Si vous voulez profiter d'une magnifique soirée avec vos proches autour de plats régionaux, Au Petit Jurassien est l'endroit parfait avec son ambiance authentique et chaleureuse.



L'Art Doise



15 Grande Rue
39100 DOLE
- 06 64 88 04 88
lartdoise-dole.fr

L'ART DOISE

Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Travaillant à partir de produits frais, nous adaptons au jour le jour notre carte en fonction des arrivages de nos producteurs et des saisons. Cadre soigné avec petite terrasse en été.



Restaurant - Aux Cinq Sens



34 rue des Vieilles Boucheries
39100 DOLE
Tél : 03 84 72 34 59
auxcinqsens.com

50 couverts

15,00€ - 39,50€, 10,50€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Cuisine semi-gastronomique française. Menu de 20,00€ à 42,50€ et plats à la carte. Menu du Jour 2 plats 14,00 € et 3 plats 16,50 € (uniquement le midi). Suggestion du soir 20,00€ en 3 plats du lundi au vendredi soir. Repas mariage, communion, entreprise, fin d'année etc... Salle privée possible.



Restaurant - Bouchon Le Grévy



2 Avenue Eisenhower
39100 DOLE
Tél : 03 84 82 44 42

50 couverts

Cuisine traditionnelle, Fruits de mer, Gibier, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Restaurant du centre-ville à l'esprit Lyonnais. Spécialités : museau à la lyonnaise, poissons au savagnin, ris de veau aux morilles, salade clocharde, tête de veau, croûte aux morilles, tripes. Poissons à la plancha.



Restaurant - Brasserie Le Parisien



24 Rue de Besançon
39100 DOLE
Tél : 03 84 72 23 78

50 couverts

Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Cuisine traditionnelle (produits frais et régionaux) et maison. Cadre agréable, retro-convivial. Ouvert de 8h00 à 21h00. Brasserie ouverte le midi. Fermé le lundi.



Restaurant- Le Bistrot de la Place aux Fleurs



13 rue des Arènes
39100 DOLE
Tél : 06 80 33 73 68, 03 84 82 58 96

bistrot-de-la-place-aux-fleurs.business.site

Bistrot de la place aux Fleurs

Cuisine bio, Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Un lieu original à l'ambiance des brasseries d'autrefois dans un décor original. Ouvert du mardi au samedi. Brasserie proposant des menus à partir de produits bio et frais.



Restaurant - Le Clavelin



24 Rue Pasteur
39100 DOLE
Tél : 03 84 82 63 01 - 06 26 66 73 61

le-clavelin.com

45 couverts

4,00€ - 35,00€, 12,00€ Autour du vin, Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Produits frais, plat du jour et bar à vins avec tapas et planches fromage/charcuterie.



Restaurant - Campanile



12 Rue J.M. Jacquard
39100 DOLE
Tél : 03 84 82 05 39
campanile-dole.fr

47 couverts

9,90€ - 23,50€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Sélection de produits saisonniers qui garantissent qualité et variété. Généreux buffet de hors d'oeuvre et desserts.



Restaurant - La Grigotte



1B Rue du Prélot
39100 DOLE
Tél : 03 84 79 53 17

RESTAURANT - LA GRIGNOTTE

Cuisine traditionnelle, Cuisine végétarienne, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Dans le quartier du Prélot, la Grigotte à partir de la belle saison offre une grande terrasse et propose essentiellement des salades repas et pizzas.



Restaurant Le Local



3 Rue du Prélot
Canal des Tanneurs
39100 DOLE
Tél : 03 84 72 17 49

RESTAURANT LE LOCAL

50 couverts

16,00€ - 30,00€, 12,00€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Au bord du Canal des Tanneurs, ce magnifique moulin rénové vous accueille chaleureusement. Cuisine maison élaborée à partir de produits locaux et/ou bio. La carte évolue au fil des saisons. Burgers toujours proposés. Grande terrasse très agréable et salle spacieuse.



Restaurant - Le Moulin des Tanneurs



1 rue du Prélot
39100 DOLE
Tél : 03 84 79 17 30

LE MOULIN DES TANNEURS

15,00€ - 30,00€ Cuisine traditionnelle, Fromagerie, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Situé dans le quartier des tanneurs, ce restaurant prend pour cadre un ancien moulin où l'ambiance chaleureuse ravira tous les amateurs de convivialité. Grill. Pizzeria.



Restaurant - La Petite Venise



33 Rue Pasteur
39100 DOLE
Tél : 03 84 72 40 06
restaurant-lapetitevenise.com

40 couverts

15,00€ - 38,00€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Nous vous accueillons dans une chaleureuse salle voûtée en pierres ou lorsque le temps le permet sur sa terrasse fleurie et ensoleillée au bord du Canal des Tanneurs. Pour votre plus grand plaisir, venez déguster notre cuisine traditionnelle française à base de produits du terroir.



Restaurant - L'Atelier de Louis



3 rue de Besançon
39100 DOLE
Tél : 03 84 72 35 17
restaurant-latelierdelouis.com

RESTAURANT - L'ATELIER DE LOUIS

90 couverts

Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Une brasserie pour manger dans la convivialité et la bonne humeur.



Restaurant l'Envie



52 Grande Rue
39100 DOLE
- 06 03 87 74 87
restaurant-lenvie-dole.fr

L'Envie

Cuisine traditionnelle, Fromagerie, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Nos plats reflètent les authentiques produits de la région. Laissez vous tenter et venez vous délecter de nos mets fraîchement préparés. Notre cuisine respecte les traditions Jurassiennes et les producteurs locaux de qualité.

Restaurant - Le Petit Gascon



35 Grande Rue
39100 DOLE
Tél : 03 84 72 09 71
lepetitgascon.fr

LE PETIT GASCON

Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Le Petit Gascon vous propose de déguster les incontournables de la cuisine traditionnelle du Sud-Ouest : foie gras, confit de canard, magret, cassoulet... Laissez-vous transporter grâce à notre cuisine généreuse et délicieuse et profitez d'un moment de partage avec vos amis, famille...



Restaurant - Le Verre à Pied



17 Rue Arney
39100 DOLE
Tél : 03 84 72 81 99
restaurant-dole-leverreapied.fr

60 couverts

Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

En plus d'une cuisine traditionnelle faite maison, vous pourrez déguster au Verre à Pied une large sélection de vins au verre.



Restaurant - Le Voyageur



34 Avenue Aristide Briand
39100 DOLE
Tél : 03 84 72 18 73
hotel-duvoyageur.com

80 couverts

13,00€ - 14,50€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

L'hôtel restaurant bar du voyageur, proche du centre-ville de Dole (Jura 39), à proximité de la gare, a le plaisir de vous accueillir pour vos pensions, vos soirées étapes, vos repas sportifs, vos repas de groupe et vous propose ses menus et ses chambres d'hôtel.



Restaurant - Chez l'Jeannot



51 route nationale
39100 PARCEY
Tél : 09 80 41 50 16

150 couverts

3,00€ - 16,90€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Nous vous proposons des assiettes et salades, sandwiches de qualité, brochettes, grillades et spécialités fromagères. Terrasse de 200m². Service sur place et à emporter. Ouverture de 11h à 21h30 non stop.



Restaurant du Golf



Chemin du Golf
39100 PARCEY
Tél : 03 84 72 73 91

Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Un lieu unique dans la région, au cadre exceptionnel. Pour manger ou juste boire un verre face au green du Golf de Parcey ou le calme, de la terrasse, la carte du Chef, les apéritifs dînatoire, la carte des vins, et nos prix attractifs saurons vous ravir d'Avril à Octobre (inclus). Ouvert à tous.



Restaurant - O P'tit Comtois



9 Rue Arney
39100 DOLE
Tél : 03 84 79 05 16

42 couverts

9,00€ - 23,50€, 8,90€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Anne-Laure et Thomas vous accueillent les lundis, mardis, jeudis, vendredis et samedis, midi et soir. Nous vous proposons une cuisine régionale maison à base de produits locaux de qualité.



Restaurant - Rive Gauche



3 rue de Crissey
39100 DOLE
Tél : 03 84 72 02 25

Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Ambiance : Familiale, Conviviale, Chaleureuse - Budget : 16-20 € - Bar. Brasserie. Restauration traditionnelle. Formule ouvrier. Du lundi au samedi : de 12h à 14h Service en salle - Repas de groupes Terrasse - Animaux acceptés - Parking



Restaurant - Le Parcey



58 Route Nationale
39100 PARCEY
Tél : 03 84 71 00 57
leparcey.fr

45 couverts

26,00€, 13,50€ Cuisine régionale bourguignonne, Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Profitez d'un cadre authentique au bord de la Loue et d'une cuisine variée utilisant produits frais et produits du terroir.



Bar Restaurant Le Café du Centre



4 Place des Déportés
39800 POLIGNY
Tél : 03 84 37 10 84

40 couverts

14,50€ - 24,00€, 9,00€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Ce bar brasserie restaurant situé au centre de Poligny vous propose un service de restauration uniquement le midi, avec des spécialités régionales.



Le Bistrot des Planches



1 rue de la Cuisance
39600 LES PLANCHES-PRES-ARBOIS
Tél : 03 84 66 29 64

14,50€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

L'établissement, ouvert en saison estivale, vous propose un service de bistrot avec terrasse où les produits bio, locaux et de saison sont mis à l'honneur dans des assiettes-repas, salades, desserts des plus sympathiques.



Restaurant - Le Convivial Comtois



7 Rue Fort Griffon
39290 MOISSEY
Tél : 0384728045,
0686881933
restaurant-moissey.com

50 couverts

12,50€ - 40,00€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

"Le convivial comtois" vous accueille dans un cadre chaleureux, cheminée l'hiver et terrasse en été. De la morbiflette à la tarte au citron en passant par des viandes charolaises à la sauce aux morilles et la croûte aux champignons.



Bistrot Messages Gourmands



1 Avenue Wladimir Gagneur
39800 POLIGNY
Tél : 03 84 37 15 44
messagesgourmands.com

50 couverts

11,00€ - 15,00€, 14,00€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Venez profiter d'un restaurant qui s'inspire d'un style 'bistrot' et qui vous propose des menus variés et gourmands tout en respectant des contraintes d'horaires et de budget. Les midis, le chef propose deux formules comprenant une entrée, un plat et fromage ou dessert pour 14€.



Café restaurant Melting'Potes



1 Rue Paul Héroult
39800 POLIGNY
Tél : 03 84 73 10 15
meltingpotes39.com

130 couverts

Autour du vin, Cuisine traditionnelle, Cuisine végétarienne, Régionales française, spécialités de poissons, Spécialités franc-comtoises

Ce bar restaurant à l'ambiance chaleureuse, la décoration moderne, et la cuisine ultra-gourmande vous invite à la détente et à profiter de l'instant.



La Case B



Rue Nicolas Appert
39800 POLIGNY
Tél : 03 84 37 96 45
caseb.fr

Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Venez savourer de nombreuses spécialités régionales, des pizzas maison, des salades repas, de délicieux hamburgers et de belles pièces de viande d'origine française. Parfait pour faire une pause détente lors d'un déjeuner ou partager une soirée gourmande entre amis, en famille ou en amoureux.



Restaurant Aux Platanes



Place des Déportés
39800 POLIGNY
Tél : 03 84 37 16 76

98 couverts

10,90€ - 25,00€, 14,00€ - 22,50€, 8,90€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Bienvenue au restaurant Aux Platanes, situé au cœur de la ville de Poligny. Son décor original et sa cuisine traditionnelle en font un endroit idéal pour une pause gourmande.



Auberge du Comtois



Route de Champagnole
39110 PONT-D'HERY
Tél : 03 84 51 44 43
aubergeducomtois.com, http

100 couverts

19,00€ - 31,00€, 8,50€, 12,00€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Bienvenue à l'Auberge du Comtois dans un cadre verdoyant, au cœur du massif du Jura. Dans une ambiance chaleureuse, au sein d'une ancienne ferme rénovée, le restaurant propose une cuisine traditionnelle et régionale.



Chez Jup's



38 Grande Rue
39410 SAINT-AUBIN
Tél : 03 84 72 77 47
chezjups.fr

Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Julien et son équipe vous proposent une restauration traditionnelle le midi en semaine et des plats régionaux et de bistrot au fil des saisons le week-end. Repas de groupe pour vos anniversaires, mariages, événements. Service traiteur.

Restaurant La Gribouillette



2, rue Travot
39800 POLIGNY
Tél : 03 84 73 72 45

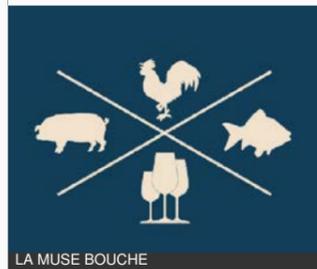
30 couverts

9,00€ - 17,00€, 9,00€ - 12,50€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

La Gribouillette est un restaurant petit par la taille mais grand par la qualité de ses plats et de son accueil ! Le sourire astral de la patronne y est pour quelque chose, idem s'agissant de ses employées Sylvie et Farida. Une étape idéale pour goûter aux spécialités de la région.



Restaurant La Muse Bouche



60 Grande Rue
39800 POLIGNY
Tél : 03 84 37 13 88
la-muse-bouche.fr

11,00€ - 12,50€, 14,50€ - 17,00€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Dans ce restaurant au cœur de Poligny, la gourmandise est à l'honneur. Elle est la source d'inspiration du chef qui, chaque jour, se plaît à imaginer des plats aux saveurs locales et de saison. Laissez-vous surprendre par des plats composés uniquement de produits frais et cuisinés sur place.



Bar des Capucins



17 Avenue Aristide Briand
39110 SALINS-LES-BAINS
Tél : 03 84 38 95 34
les-capucins.edan.io

Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Bienvenue dans un bar restaurant à l'ambiance chaleureuse, à la décoration originale et aux plats traditionnels. Un endroit idéal pour une pause gourmande sur la route du sel !



Bar Restaurant Café du Mont Poupet



Lieu Dit Grange David
39110 SALINS-LES-BAINS
Tél : 03 84 73 11 57

12,00€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Le Café du Poupet est situé le long du GR 59 à proximité du Mont Poupet, des sentiers de randonnées, du belvédère et de l'aire d'envol des parapentes.

Restaurant La Sergenterie



31 Place des Déportés
39800 POLIGNY
Tél : 03 84 37 37 11
lasergenterie.com

110 couverts

20,00€ - 45,00€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Que vous soyez deux, en famille, ou en groupe, le restaurant La Sergenterie vous accueille tous les jours midi et soir. Le Restaurant La Sergenterie est situé au cœur de la ville de Poligny, dans une cave du XVIIème siècle. Venez déguster nos spécialités au comté, Vin Jaune et Morilles !



Restaurant Pizzeria Le Casta



80 Grande Rue
39800 POLIGNY
Tél : 03 84 37 02 76
lecasta.fr

80 couverts

7,90€ - 21,90€, 15,50€ - 23,90€, 8,90€, 18,00€ - 24,00€, 15,90€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Le restaurant le Casta sera une halte gourmande lors de votre visite dans le Jura, lors de vos déjeuners en famille ou entre amis.



Bistrot Le Commerce



43 Rue de la République
39110 SALINS-LES-BAINS
Tél : 03 84 37 64 84
brasserielecommerce.fr

54 couverts

14,50€ - 24,50€, 8,00€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Depuis quelques années, Aurélie et Damien ont repris cette brasserie au décor Belle Époque avec un succès qui ne se dément pas. La cuisine savoureuse aux produits frais, principalement régionaux, s'inscrit comme celle d'un bistrot traditionnel. L'accueil invite à s'y sentir bien.



Brasserie Le Thermal



1 Place des Alliés et de la Résistance
39110 SALINS-LES-BAINS
Tél : 03 84 66 10 19
brasserie-le-thermal.com

180 couverts

8,50€ - 23,90€, 21,90€ - 26,90€, 9,00€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

En couple, entre amis, en famille ou entre collègues, toutes les raisons sont bonnes pour venir partager un moment convivial à la Brasserie Le Thermal.



Le Sensso



PASCALREGALDI

6 Rue de la République
39110 SALINS-LES-BAINS
Tél : 03 84 73 05 02
le-sensso.fr

200 couverts

18,00€ - 28,00€, 27,00€ - 35,00€ Cuisine gastronomique, Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Découvrez le restaurant gastronomique du Casino de Salins-les-Bains où le Chef vous propose une cuisine alliant tradition et modernité.



Pizzeria des Salines



Pizzeria des Salines

8 Bis rue de la République
39110 SALINS-LES-BAINS
Tél : 03 84 37 98 88
pizzeriadessalines.wifeo.com

72 couverts

7,50€ - 24,00€, 10,00€ - 14,00€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

La Pizzeria des Salines vous accueille au plus proche de la Grande Saline en plein centre-ville de Salins-les-Bains. De grands parkings sont situés juste en face. Ce restaurant traditionnel vous propose une cuisine fraîche et conviviale.



Restaurant La Salière



RESTAURANT - LA SALIERE

3 rue de la République
39110 SALINS-LES-BAINS
Tél : 03 84 51 67 50
damiencalvaruso.wixsite.com

24 couverts

10,50€ - 14,00€, 16,00€ - 17,00€, 15,00€ Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Le restaurant « la Salière », situé au cœur de Salins-les-Bains, est la preuve que la restauration rapide n'est pas obligatoirement industrielle.



Restaurant - Au Chalet du Mont-Roland



AU CHALET DU MONT-ROLAND

Lieu-dit: Le Mont Roland
39100 SAMPANS
Tél : 03 84 72 04 55
chalet-montroland.com

150 couverts

Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

Établissement à la campagne, restauration traditionnelle. Ouvert tous les jours, toute l'année. Cadre convivial et chaleureux. Panorama exceptionnel sur la plaine de Dole. Poutres apparentes, belle cheminée... vous voilà au restaurant de l'hôtel Mont Roland à Sampans.



Restaurant - Tabosa



Tabosa

3 Rue de Rome
39500 TAVAUZ
Tél : 03 84 71 11 64

Cuisine traditionnelle, Régionales française, Spécialités franc-comtoises

L'établissement propose une cuisine traditionnelle dans un cadre soigné avec des formules et plats du jour variés. Proche de la nationale, il convient pour les pauses déjeuner dans le cadre professionnel ou la villégiature. Grand parking.

Jours de marché



en Pays de Pastour

Lundi

Poligny

Le matin - Centre-ville

Renseignements : 03 84 73 71 71

Mardi

Chaussin

Le matin - Centre-ville / le 4ème mardi du mois

Renseignements : 03 84 81 80 12

Dole

Le matin - Halles, Place Nationale

Renseignements : 06 71 03 11 61

Mesnay

L'après-midi / nocturne en été

Jeudi

Dole

Le matin - Halles, Place Nationale

Renseignements : 06 71 03 11 61

Salins-les-Bains

Le matin - Place des Salines

Renseignements : 03 84 73 10 12

Dole

L'après-midi - Marché bio - Court St Mauris

Renseignements : 06 70 76 55 43

Vendredi

Arbois

Le matin - Place du Champ de Mars

Renseignements : 03 84 66 55 55

Poligny

Le matin - Centre-ville

Renseignements : 03 84 73 71 71

Dole

L'après-midi - Halles, Place Nationale

Renseignements : 06 71 03 11 61

Moissey

L'après-midi - Place de la fontaine / 2ème vendredi du mois

Renseignements : 06 32 68 64 68

Parcey

L'après-midi - Devant la salle des fêtes / 2ème vendredi du mois

Renseignements : 06 70 06 36 95

Samedi

Amange

Le matin - Cour de l'école / 1er et 3ème samedi du mois

Renseignements : 06 82 09 24 11

Dole

Le matin - Halles, Place Nationale

Renseignements : 06 71 03 11 61

Germigney

Le matin - Ferme de Germigney

Renseignements : 06 15 26 60 79

Mont-sous-Vaudrey

Le matin - Place Louis Maire / 1er samedi du mois

Renseignements : 06 70 06 36 95

Rahon

Le matin - Parking Mairie / 3ème samedi du mois

Renseignements : 06 70 06 36 95

Salins-les-Bains

Le matin - Place des Salines

Renseignements : 03 84 73 10 12

Tassenières

Le matin - Rue de l'Eglise / 4ème samedi du mois

Renseignements : 06 70 06 36 95



8 PERSONNES



REPOS 12H

CUISSON 2h30 min



Le poulet de Bresse



PRÉPARATION

1. Le poulet

Découper la volaille de Bresse, désosser les suprêmes et les cuisses de volaille.

Aplatir, saler, poivrer, mariner au vin jaune 12h.

2. Couper les morilles en deux, bien les laver pour enlever le sable.

Faire suer dans le beurre avec les échalotes ciselées. Mouiller avec la moitié d'eau de trempage et le fond de volaille.

Laisser cuire 45 minutes, égoutter quelques morilles pour la farce.

Réduire le fond de cuisson avec la crème et le curry.

Ajouter du vin jaune au dernier moment.

La sauce doit être onctueuse...

3. La farce

Mixer l'ensemble dans l'ordre cité, afin d'obtenir une belle farce fine.

Étaler la farce, ajouter quelques morilles cuites, refermer, rouler dans un film en serrant les extrémités.

Cuire à la vapeur sur un couscoussier ou dans une eau frémissante pendant 1h30 min environ.

Après cuisson, enlever le film, passer les volailles dans du beurre noisette, bien dorer les volailles...

Trancher en beaux médaillons, verser délicatement la sauce. Servir avec un risotto au comté.

INGRÉDIENTS



- 1 beau poulet de Bresse,
- 40 g de morilles,
- 1dl de vin jaune,
- 100 g de beurre,
- 50 g d'échalotes,
- 500 g de crème épaisse de la fruitière,
- ½ L de fond de volaille,
- 1 pincée de curry,
- sel et poivre.

Farce de volaille

- 200 g de parure de chair de volaille de Bresse,
- 2 blancs d'œuf,
- 200 g de crème épaisse,
- sel et poivre.



Une recette proposée par les restaurateurs du Pays de Pasteur



Panna cotta d'asperges

..... & ses sablés au Comté



4 PERSONNES



REPOS 3H45

CUISSON 26 min



INGRÉDIENTS

Panna cotta

- Environ 15 asperges
- 1 litre de crème
- 2 feuilles de gélatine
- Sel et Poivre



Sablé au Comté

- 150 g de farine
- 100 g de beurre 1/2 sel moulu
- 150 g de Comté râpé
- 1 jaune d'œuf
- poivre



PRÉPARATION

1. La Panna cotta

Épluchez les asperges et en réserver 3 pour la décoration. Cuire les asperges dans de l'eau bouillante salée, au bout de 7 minutes en retirer 3 et les refroidir dans de l'eau bien froide.

Cuire les asperges restantes pendant encore 4 minutes.

2. Chauffer la crème avec les asperges les plus cuites. Une fois la crème bien chaude, mixer finement et passer au chinois. Ajouter la gélatine (préalablement ramollie dans de l'eau bien froide) à la crème d'asperges encore chaude. Rectifiez l'assaisonnement puis verser dans le contenant de votre choix (assiette creuse, verrine...)

3. Couper les asperges cuites restantes en petits morceaux et disposez-les dans votre panna cotta. Réservez au frais pendant au moins 3 heures.

4. Tranchez les asperges crues dans le sens de la longueur à l'aide d'un économe.

Assaisonnez d'huile d'olive et de fleur de sel et placez celles-ci sur les panna cotta froides.

5. Le sablé au Comté

Mélangez la farine, le beurre mou et le comté râpé jusqu'à l'obtention d'une boule homogène. Couvrez et laissez 45 minutes au frais.

6. Préchauffez le four à 180° C, étalez la pâte au rouleau sur une épaisseur de 4mm et découpez des formes à l'aide d'un emporte-pièce, coupez des bandes au couteau. Placez les sablés sur du papier cuisson et badigeonnez-les de jaune d'œuf légèrement dilué avec de l'eau, donner un tour de moulin à poivre. Enfournes 15 minutes.



Une recette proposée par Aux Docks Brasserie 27, place de l'Hôtel de Ville, Arbois – 03 84 66 57 74

Producteurs et circuits courts

Interbio FC

<https://www.interbio-franche-comte.com/AnnuaireBioFC.html>

Accueil paysan

<https://www.accueil-paysan.com/fr/contact/accueil-paysan-franche-comte/>

Arbois - St Lamain Légumes - Paniers AMAP - Bistrot des claquets

www.legoumes.fr

Bracon - Le radis qui pique

06 71 98 41 34 - Vente directe les vendredi soir 17h-19h et le samedi 9h-12h et sur commande.

Dole - Collectif bio

30 Avenue Maréchal Juin de 16h30 à 18h30 - <https://collectifs.bio/dole>

Dole - Relais des producteurs

21 Avenue Jacques Duhamel - 06 68 01 82 87

Mouchard - Collectif bio

vente locale et directe de producteurs 16h30 - 18h30 - <https://collectifs.bio/mouchard>

Poligny - Altermarché du Dan à Poligny (paniers AMAP)

<http://www.altermarchedan.fr/>

Salins-les-Bains - Comm'une épicerie

45-47 rue de la République - <http://www.communeepicerie.fr/>

Vriage - Réseau locavor de Dole

Relais le mercredi entre 19h et 19h15 - 2 place du 20 avril 1740 - <https://locavor.fr/272-locavor-dole>

RÉVEILLEZ TOUS VOS SENS

avec le Comté !



Assistez à la fabrication du Comté en fromagerie, pénétrez le silence des caves d'affinage, découvrez l'univers de la ferme ...

Les producteurs de lait à Comté, les fromagers et les affineurs du Massif jurassien vous souhaitent la

BIENVENUE SUR LES

RÉSEAU TOURISTIQUE ET GASTRONOMIQUE DANS LES MONTAGNES DU JURA



* Réservation obligatoire pour l'ensemble des sites.

Montagnes du Jura
TOUT UN MONDE DEHORS

Procurez-vous vite la carte de poche des Routes du Comté, disponible dans toutes les fromageries et offices de tourisme !

SAVOREUX CIRCUITS

PARTEZ À LA RENCONTRE DES HOMMES ET DES FEMMES DU COMTÉ !

26

itinéraires gourmands conçus, expérimentés, écrits et filmés pour vous !

www.comte.com/circuits



Animations de la fromagerie vinicole d'Arbois

Arbois, Poligny, Abergement le Petit - d'avril à octobre
tel : 03 84 66 30 10 - contact@chateau-bethanie.fr

Le Nez dans le Vert

Arbois, Poligny, Abergement le Petit - le 14 juillet 2021
tel : 03 84 86 09 86 - contact@nezdanslevert.com

Faites du Comté à Poligny

Arbois, Poligny, Abergement le Petit - le 1er week-end d'août
tel : 03 84 37 24 21

La Fête du Biou à Arbois

Arbois, Poligny, Abergement le Petit - le 1er dimanche de septembre
tel : 03 84 66 55 55

Week-end Gourmand du Chat Perché à Dole

Dole - le 1er, 2 et 3 octobre 2021
tel : 03 84 72 11 22 - contact@hellodole.fr

Marathon des vins du Jura Terre de Pasteur

Arbois et Dole - le 10 octobre 2021
tel : 06 58 04 18 78 - <http://www.dole-ac.fr>

Régalexpo à Dole

Dole - du 19 au 21 novembre 2021
tel : 03 84 72 11 22 - contact@hellodole.fr

La fête de la bière à Poligny

Arbois, Poligny, Abergement le Petit - le 1er mars 2022
tel : 03 84 86 09 86 - contact@nezdanslevert.com

Prêts, dégustez!

En terrasse ou à l'intérieur, traiteurs, professionnels des métiers de bouche et restaurateurs du Pays de Pasteur sont prêts à régaler vos papilles :
<https://www.coeurdujura-tourisme.com/sejourner/restaurants/>
<https://www.doletourisme.fr/restaurants.htm>

VISITEZ le nouveau lieu incontournable des mordus de Comté !



PARCOURS DÉCOUVERTE, DÉGUSTATION, PARC & BOUTIQUE

10 ROUTE DE LONS / POLIGNY (JURA)
www.maison-du-comte.com



Photos : Stéphanie Godin - Bérenger Lecourt - Studiovision
Dessin : Jocelyn Gravot / © DIGC

SUIVEZ-NOUS SUR I love Comté

JURA

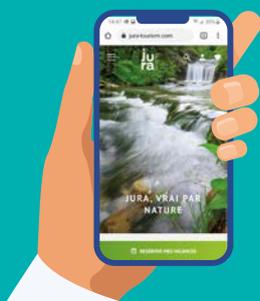
VRAI PAR NATURE



**LES INDISPENSABLES DE VOS VACANCES
POUR DÉCOUVRIR LE JURA !**



Magazine de destination, Carte Touristique, Guide du Vignoble
Éditions GRATUITES, disponibles dans les Offices de Tourisme du Jura



jura-tourism.com

Sites, musées, balades découvertes, événements,
hébergement, gastronomie...

**Ju
ra**
TOURISME