

LES ENTREES

Truite fumée par nos soins9,50 € sur un blinis fromage frais au citron vert	
Croûte forestière..... 10.00 € (morilles, cèpes, pleurotes, mousserons, champignons de paris)	
Foie gras de canard12.00 € Aux fruits rouges et son chutney	
Salade composée, brési fumé.....9.00 € et cromesquis au morbier	
Terrine de campagne maison,8.00 € salade composée et condiments	
Œuf poché en meurette.....9.00 €	
Salade fraîcheur et pickles.....8.00 €	

LES DESSERTS

Crème brûlée aux griottes6.50 € Et cranberries	
Vacherin à la mangue.....7.50 €	
Entremet aux deux chocolats.....8.50 € et éclats de framboise	
Café ou thé gourmand.....7.50 €	
Sèche comtoise et crème légère7.00 € aux bourgeons de sapin	
Tartelette au citron et kalamansi.....7.00 €	

LES PLATS

Filet de rumsteak ⁽³⁾ ° sauce bourguignonne17.00 €	
° sauce forestière.....17.00 €	
Dos de cabillaud ⁽³⁾ 13.00 €	
Pavé de veau sauce romarin ⁽³⁾ 15.00 €	
Filet de daurade royale sauce14.00 € aux poivrons ⁽³⁾	
Blanquette de veau à l'ancienne ⁽³⁾ ... 12.50 €	
Galette de Roëstis cancoillotte.....13.00 € Jésus de Morteau pistaché	
Filet de truite meunière ⁽³⁾14.00 €	
Jésus de Morteau pistaché,11.00 € pommes de terre frits et salade verte	
Tête de veau accompagnée de15.00 € pommes sautées et purée de légumes	
Foie gras de canard poêlé.....16.00 € et ananas caramélisés	
Plateau de fromages..... 4.00 €	

Irish coffee..... 7.50 €	
Coupe colonel..... 7.00 €	
Coupe glacée noix et macvin..... 7.00 €	
Coupe de glace * ⁽¹⁾ 1 boule..... 2.50 €	
Coupe de glace * ⁽¹⁾ 2 boules..... 5.00 €	
Supplément chantilly..... 0.50 €	

*Les parfums :
Fraise, citron, vanille, chocolat, café, pistache,
framboise, cerise, rhum raisin, abricot)

⁽¹⁾ Les glaces ne sont pas faites maison



« fait maison »

MENU DU JOUR : 14,70 EUROS

Entrée, suite, fromages, dessert, café et 1/4 de
vin
(le midi, du lundi au vendredi)

PLAT DU JOUR: 7,00 EUROS

Service express
(le midi, du lundi au vendredi)

MENU ENFANT : 8,50 EUROS

Jésus de Morteau pistaché
ou
nuggets faits maison

Accompagnés de pommes de terre frites aux
épices et purée de légumes

Coupe de glace surprise

MENU REGIONAL 22 EUROS



Terrine de campagne maison
Salade composée et condiments

Galette de Roëstis cancoillotte
Jésus de Morteau pistaché

Sèche comtoise et crème légère
aux bourgeons de sapin

MENU PLAISIR 25 EUROS



Œuf poché en meurette

Blanquette de veau à l'ancienne
Pommes de terre frites aux épices
et purée de légumes

Tartelette au citron et kalamansi

MENU SAVEUR 29 EUROS



Croûte forestière
(morilles, cèpes, pleurottes, mousserons
champignons de Paris)

ou
Salade composée, brési fumé
Et cromesquis au morbier

Filet de rumsteak sauce bourguignonne
(petits oignons, lardons, champignons vin
rouge)

ou
Dos de cabillaud en viennoise

Tous deux accompagnés de pommes de terre
frites
aux épices et purée de légumes

Fromages

Crème brûlée aux griottes et cranberries
ou
Vacherin à la mangue

MENU GOURMET 33 EUROS



Foie gras de canard aux fruits rouges
et son chutney

ou
Truite fumée sur un blinis
fromage frais au citron vert

Pavé de veau sauce romarin
ou

Filet de daurade royale sauce aux poivrons

Tous deux accompagnés de pommes de terre
frites
aux épices et purée de légumes

Fromages

Entremet aux deux chocolats
et éclats de framboise



« fait maison »