

LES ENTRÉES

Terrine de Foie Gras de Canard, gelée au Macvin
et ses toasts 26,90€

Assiette du Haut-Doubs (Jambon cru, saucisse
de Morteau, Terrine) 12,50€

Carpaccio de Saumon, Marinade Aneth et poivre
de Timut 15,90€

Escargots persillés de la ferme des Chazeaux de
Gonsans (6) 9,50€

Escargots persillés de la ferme des Chazeaux de
Gonsans (12) 18,50€

Croûte Forestière et ses Croûtons

En entrée : 14,90€

En plat : 19,00€

Croûte Aux Morilles et ses Croûtons

En Entrée : 24,50€

En Plat : 29,50€

Tarte Potimarron épinard et chèvre Frais de
Grandfontaine-Sur-Creuse et son Mesclun 13,50€



*Prix Nets en euros TTC Service compris
Notre liste d'allergènes est disponible sur demande*

LES POISSONS

Noix de Saint-Jacques en Croûte de Noisettes
et Comté, Risotto au Noilly Prat et Céleri
34,50€

Friture de Filet de Sandre (0,250kg), Pommes
soufflées et Salade verte, Sauce Tartare
25,50€

Truite de La Pisciculture Côte, sauce Vin
Jaune, Riz basmati et légumes du moment
21,50€

LES VIANDES

Filet de Bœuf  Sauce Morilles 39,50€

Faux Filet de Bœuf  sauce Forestière 28,50€

Faux Filet de Boeuf  sauce Morilles.
33,50€

Magret de Canard  sauce Cumberland
(sauce à base de Porto et jus d'agrumes)
27,50€

Médailon de Veau  Duroc, fines Garnitures
25,50€

SPÉCIALITÉS COMTOISES

Jambon Tradition  du Haut Doubs, pommes
soufflées et Salade verte 21,90€

ASSIETTE DE FROMAGES 9,50€

*Prix Nets en euros TTC Service compris
Notre liste d'allergènes est disponible sur demande*

