

LES ENTRÉES FROIDES

Salade Printanière (pointe d'asperge, avocat,
truite fumée, noix, vinaigrette aux herbes)
14,90€

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

Assiette du Haut-Doubs (Jambon cru, saucisse
de Morteau, Terrine) 11,50€

LES ENTRÉES CHAUDES

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€

Bouchée Façon Franc comtoise (saucisse de
morteau, jambon fumé du Haut Doubs, comté)
14,90€



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

LES POISSONS

Dos de Cabillaud sauce vierge et son risotto
crémeux au Grana padano et safran 27,90€

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

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

LES VIANDES

ACCOMPAGNEMENT: LEGUMES DU MOMENT ET POMMES SOUFFLEES

Faux Filet d'Agneau d'Écosse IGP  à la
crème D'ail 33,50€

Filet de Bœuf  Sauce Morilles 39,50€

Faux Filet de Bœuf  Forestier 28,50€

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

Magret de Canard  sauce aux Griottines de
Fougerolle 26,50€

Faux Filet de Boeuf  sauce Morilles. 33,50€

ASSIETTE DE FROMAGES 9,50€

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

