

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 de Chevreuil) 12,50€

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€

Filets de 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 Bœuf  sauce Morilles.
33,50€

Médailillon de Chevreuil  Sauce Grand
Veneur, Spatzle et Fines garnitures 35,90€

Civet de Lièvre  Spatzle et Fines
Garnitures 21,50€

SPÉCIALITÉS COMTOISES

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

Le Potimarron version boîte chaude (demi
potimarron, rôti à l'Edel de Cléron, saucisse
de Morteau et Jambon Braisé  29,90€

ASSIETTE DE FROMAGES 9,50€

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

