

La Carte de Saison



Les Entrées

<i>Le velouté de potiron, châtaignes et crème des Fontenelles</i>	12.00€
<i>Le pâté en croûte de sanglier, foie gras et morilles sauvages, champignons au vinaigre</i>	15.00€
<i>Les ravioles de bolets et gâteau de foie de volaille, crème de champignons</i>	19.00€

Les Plats

<i>Le civet de chevreuil, garniture chasse et spätzlis</i>	24.00€
<i>Le filet de colvert cuit rosé et la cuisse braisée, légumes cuits au jus et betterave rouge</i>	30.00€
<i>Le filet de St Pierre sauce champagne gratinée, lentilles corailles et topinambours à la truffe d'automne</i>	48.00€
<i>Le lièvre à la royale façon Antonin Carême</i>	45.00€

Les Desserts à commander en début de repas :

<i>Le moelleux chocolat Manjari aux Griottines de Fougerolles</i>	11.00€
<i>Les crêpes flambées « Des Belles Filles », orange et whisky (minimum 2 pers)</i>	13.00€

Le Menu classique 48.00 €

*Les 12 escargots de Bourgogne Maison Jacot Billey
au beurre persillé*

*La ballotine de volaille Label Rouge d'Alsace farcies
morilles et Vin Jaune, légumes du moment*

La bombe glacée

Financier chocolat, Passion Noisette

Le Menu du forestier à 78.00€

*Le pâté en croûte de sanglier
foie gras et morilles sauvages*

Les ravioles de bolets et gâteau de foie de volaille

Le lièvre à la royale façon Antonin Carême

L'assiette de fromages affinés

Dessert au choix

Le plateau de fromage : 10.00€ par personne L'assiette de fromages dans les menus : +5.50€

Le Menu Enfant à 13.50€ : Escalope de poulet, crème ou forestière Ou Jambon fumé Frites/Glace ou mousse au chocolat

Le Menu du Jour à 20.50€ : Entrée/ Plat / Fromage ou Dessert

Prix Net Service Compris Tout changement dans les menus est à la carte. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes
Nous préférons manquer d'un produit plutôt que de choisir une qualité inférieure Origine viandes : France et UE



La Carte Traditionnelle

Les Entrées

<i>La terrine à la manière du Père Grandmougin, Pruneaux à l'Armagnac</i>	11.00€
<i>La salade aux 3 choux, gelée de sanglier, dos de cerf séché et filet de pigeon rôti</i>	16.00€
<i>L'assiette de fumés Maison Normand et de charcuteries Comtoises</i>	15.50€
<i>La croûte forestière</i>	14.50€
<i>La croûte aux morilles Mère Schneider</i>	24.00€
<i>Les escargots de Bourgogne Maison Jacot Billey au beurre persillé</i>	<i>les 6 : 8.50€ les 12 : 16.50€</i>

Les Viandes

<i>La ballotine de volaille Label Rouge d'Alsace farcie, morilles et Vin Jaune, légumes du moment</i>	29.50€
<i>Le jarret de veau Comtois confit, servi entier, sauce forestière, Pommes croustillantes (pour 2 pers)</i>	29.00€/pers
<i>La noix d'entrecôte « Schiller » sautée au beurre, légumes de saison et frites</i>	29.50€
<i>Sauce forestière : 34.00€</i>	<i>Sauce morilles : 38.00€</i>
	<i>Beurre Maitre d'hôtel : 30.50€</i>
<i>Le Jambon à l'os, cuit, fumé du Haut Doubs servi froid, frites et salade</i>	19.50€

Les poissons du Vivier péchés à la minute

<i>La truite meunière ou au bleu, pommes vapeur</i>	19.50€
<i>La truite sautée au beurre, sauce Vin Jaune</i>	22.00€
<i>La friture de carpe (400 g) frites et salade</i>	<i>(désarêtée sur réservation : 27.00€)</i>
<i>La friture de truite, frites et salade</i>	<i>1 pièce : 20.50€ 2 pièces : 29.50€</i>
<i>(Minimum 2 personnes pour toutes les fritures)</i>	

Le Menu Tradition

Deux plats : 29.50€ Trois plats : 36.50€

<i>La croûte forestière</i>

<i>La truite Meunière ou au Bleu</i>
<i>Pommes Vapeur</i>

<i>Le jambon à l'os cuit, fumé</i>
<i>Du Haut-Doubs, Salade verte</i>

<i>La mousse au Chocolat</i>
<i>ou la coupe pistache Griottines Chantilly</i>

Le Menu chasse à 36.00 €

<i>La salade aux 3 choux, gelée de sanglier</i>
<i>dos de cerf séché et filet de pigeon rôti</i>

<i>Le civet de chevreuil,</i>
<i>garniture chasse et spätzlis</i>

<i>La crème brûlée au Macvin</i>
<i>sorbet fruits rouges</i>

