



La Carte de Saison

Les Entrées

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

Les Plats

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

Les Desserts à commander en début de repas :

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

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

Les Viandes

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

Les poissons du Vivier pêchés à la minute

La truite meunière ou au bleu, pommes vapeur	19.50€
La truite sautée au beurre, sauce Vin Jaune	22.00€
La friture de carpe (400 g) frites et salade	(désarêtée sur réservation : 27.00€) 24.50€
La friture de truite, frites et salade	1 pièce : 20.50€ 2 pièces : 29.50€

(Minimum 2 personnes pour toutes les fritures)

Le Menu Tradition

Deux plats : 29.50€ Trois plats : 36.50€

La croûte forestière
La truite Meunière ou au Bleu
Pommes Vapeur
Le jambon à l'os cuit, fumé
Du Haut-Doubs, Salade verte
La mousse au Chocolat
ou la coupe pistache Griottines Chantilly

Le Menu chasse à 36.00 €

La salade aux 3 choux, gelée de sanglier
dos de cerf séché et filet de pigeon rôti
Le civet de chevreuil,
garniture chasse et spätzlis
La crème brûlée au Macvin
sorbet fruits rouges

