La Carte de Saison

Les Entrées

La salade d'automne, filet de pigeon, cerf mariné et chutney pomme bolet	14.50
Le pâté en croûte de sanglier, ris de veau et morilles sauvages, réduction cassis Balsamique	16.00
L'escalope de foie gras de canard, blé dur fumé et jus de rôti au sapin	18.00

Les Plats

Le civet de chevreuil, garniture traditionnelle chasse et spätzlis	26.00
Le maquereau et le couteau, petit épeautre aux légumes et ail noir	29.00
Le lièvre à la Royale Antonin Carême, pomme purée à la truffe noire	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
morilles et Vin Jaune, légumes du moment

La bombe glacée
Financier chocolat, Passion Châtaigne

Le Menu plaisir à 78.00

Le pâté en croute de sanglier, ris de veau et
morilles sauvages, réduction cassis Balsamique

L'escalope de foie gras de canard, blé fumé et jus de rôti au sapin

Le lièvre à la Royale Antonin Carême, pomme purée à la truffe noire

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 en EURO 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 inferieure Origine viandes : France et UE

La Carte Traditionnelle

Les Entrées

La terrine à la manière du Père Grandmougin, Pruneaux à l'Armagnac	12.00
L'assiette de fumés Maison Normand et de charcuteries Comtoises	15.50
La croûte forestière	14.50
La croûte aux morilles sauvages Mère Schneider	25.00
Les escargots de Bourgogne Maison Jacot Billey au beurre persillé	les 12 : 16.50 les 6 : 8.50

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 cuit au jus, sauce forestière, Pommes Duchesses	(pour 2 pers)	34.00/pers
La noix d'entrecôte « Schiller » sautée au beurre, légumes de saison et frites		32.00

Sauce forestière : 36.00€ Sauce morilles : 39,50€ Beurre Maitre d'hôtel : 33.50

Le Jambon à l'os, cuit, fumé du Haut Doubs servi froid, frites et salade	19.50

Les truites du Vivier péchées à la minute

La truite meunière, pommes vapeur		20.50
La truite au bleu, pommes vapeur		20.50
La truite sautée au beurre, sauce Vin Jaune pommes vapeur		23.00
La friture de truite, frites et salade	1 pièce : 20.50	2 pièces : 29.50

(Minimum 2 personnes pour la friture)

Le Menu Tradition

Deux plats : 31.50 Trois plats : 38.50

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 de saison à 39.00

La salade d'automne , filet de pigeon

cerf mariné et chutney pomme bolet

Le civet de chevreuil

garniture traditionnelle chasse et spätzlis

La crème brûlée au Macvin

sorbet abricot