



<i>L'assiette d'été autour du canard , foie gras poêlé, magret fumé et effiloché confit</i>	<i>16.50€</i>
<i>La salade Niçoise au thon confit</i>	<i>Ent 14.00€ / Plat 17.50€</i>
<i>La salade de homard bleu Breton à la Française</i>	<i>45.00€</i>

<i>Le tartare de bœuf Charolais aux couteau, frites et salade</i>	<i>20.50€</i>
<i>La joue de porc braisée en cocotte, caviar d'aubergine et linguine au beurre</i>	<i>26.00€</i>
<i>La saucisse des Milles Etangs « Beretta » pomme de terre en risotto et cancoillotte</i>	<i>25.00€</i>
<i>Le râble de lapin et les écrevisses, pressé de pomme de terre , sauce Nantua</i>	<i>38.00€</i>

<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€

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 crème brûlée au Macvin
Sorbet fruits rouges

La salade de homard bleu Breton à la Française

La ravioles de langoustine Bretonne
Bisque, légumes et Morilles sauvages

Le rable de lapin et les écrevisses,
pressé de pomme de terre, sauce Nantua

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 tartelette de chèvre et tomate de la chèvrerie Amourette , mesclun	15.00€
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	6 : 8.50€ les 12 : 16.50€

Les Viandes

<i>La ballotine de volaille Label Rouge d'Alsace farcie, morilles et Vin Jaune, légumes du moment</i>	<i>29.50€</i>	
<i>La côte de veau Comtoise cuite rosée sauce forestière, Pommes Duchesse</i>	<i>31.00€</i>	
<i>La noix d'entrecôte « Schiller » sautée au beurre, légumes de saison et frites</i>	<i>28.50€</i>	
<i>Sauce forestière : 33.00€</i>	<i>Sauce morilles : 38.00€</i>	<i>Beurre Maitre d'hôtel : 29.50€</i>
<i>Le Jambon à l'os, cuit, fumé du Haut Doubs servi froid, frites et salade</i>	<i>19.50€</i>	

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 d'été à 36.00 €

La salade Niçoise au thon confit

La joue de porc braisée en cocotte

Caviar d'aubergines et linguines au beurre

Le vacherin vanille de Madagascar

et fruits rouges

