

## La Carte de Saison



### Les Entrées

<i>La salade printanière, cromesqui de lentille du Puy et vinaigrette citronnée</i>	14.00€
<i>L'escalope de foie gras de canard aux raisins Sultanine, Macvin et Xérès</i>	17.00€
<i>Le velouté froid de petits pois, carottes au cumin, miel de sapin et lard fumé</i>	14.00€

### Les Plats

<i>La cocotte de rognons de veau au Madère, céleri navet cuit en croute de sel, crème de pois chiche</i>	24.00€
<i>Le dos de porcelet jus à la sauge, flan de blette, pomme château et échalotte confite</i>	29.00€
<i>Le dos d'églefin à court mouillement, ragoût printanier et crème d'ail des ours</i>	36.00€

### 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 farcie  
morilles et Vin Jaune, légumes du moment*

*La bombe glacée*

*Financier chocolat, Passion Châtaigne*

### Le Menu plaisir à 78.00 €

*L'escalope de foie gras aux raisins Sultanine, Macvin Xérès*

*Le dos d'églefin à court mouillement, crème d'ail des ours*

*Le ris de veau caramélisé au Vin jaune, jus de veau  
embeurrée de choux et crème de brocolis*

*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>	12.00€
<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>	25.00€
<i>Les escargots de Bourgogne Maison Jacot Billey au beurre persillé</i>	les 12 : 16.50€ les 6 : 8.50€

### Les Viandes

<i>La ballotine de volaille Label Rouge d'Alsace farcie, morilles et Vin Jaune, légumes du moment</i>	29.50€	
<i>Le carré de veau Comtois cuit rosé, Colonnata, sauce forestière, Pommes Anna</i>	(pour 2 pers) 34.00€/pers	
<i>La noix d'entrecôte « Schiller » sautée au beurre, légumes de saison et frites</i>	32.00€	
<i>Sauce forestière : 36.00€</i>	<i>Sauce morilles : 39,50€</i>	<i>Beurre Maitre d'hôtel : 33.50€</i>
<i>Le Jambon à l'os, cuit, fumé du Haut Doubs servi froid, frites et salade</i>	19.50€	

### Les truites du Vivier pêchées à la minute

<i>La truite meunière, pommes vapeur</i>	20.50€
<i>La truite au bleu, pommes vapeur</i>	20.50€
<i>La truite sautée au beurre, sauce Vin Jaune pommes vapeur</i>	23.00€
<i>La friture de truite, frites et salade</i>	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 38.00 €

*La salade printanière*

*cromesqui de lentille du Puy et vinaigrette citronnée*

—————  
*Le dos de porcelet jus à la sauge,*  
*flan de blette et pomme château*

—————  
*La crème brûlée au Macvin*  
*sorbet fruits rouges*