



La Carte de Saison

Les Entrées

Le mesclun de salades fines, œuf poché, légumes frits et vieux comté	12.00€
Le pâté en croûte de sanglier, foie gras et morilles sauvages, chutney	15.00€
Les ravioles de Saint Jacques Côtes Normandes, légumes oubliés, sauce safran	16.00€

Les Plats

Le navarin d'agneau traditionnel, polenta aux champignons et quelques légumes	24.00€
Le pithiviers de bœuf, foie gras et truffe noire, gratin de blattes	30.00€
Le ris de veau caramélisé au Vin jaune, jus de veau, embeurrée de choux et crème de brocolis	48.00€

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 farcie
morilles et Vin Jaune, légumes du moment

La bombe glacée
Financier chocolat, Passion Chataigne

Le Menu plaisir à 78.00 €

Le pâté en croûte de sanglier, foie gras et morilles

Les ravioles de Saint Jacques Côtes Normandes au safran

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

La terrine à la manière du Père Grandmougin, Pruneaux à l'Armagnac	11.00€
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 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>	<i>29.50€</i>	
<i>Le jarret de veau Comtois confit, servi entier, sauce forestière, Pommes croustillantes (pour 2 pers)</i>	<i>29.00€/pers</i>	
<i>La noix d'entrecôte « Schiller » sautée au beurre, légumes de saison et frites</i>	<i>29.50€</i>	
<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>	<i>19.50€</i>	

Les truites du Vivier pêchées à la minute

La truite meunière, pommes vapeur	19.50€
La truite au bleu, pommes vapeur	19.50€
La truite sautée au beurre, sauce Vin Jaune	22.00€
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 : 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 de saison à 36.00 €

Le mesclun de salades fines, œuf poché
légumes frits et vieux comté
Le navarin d'agneau traditionnel,
polenta aux champignons et quelques légumes
La crème brûlée au Macvin
sorbet fruits rouges