

# La Carte de Saison



## Les Entrées

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

## Les Plats

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

## Les Desserts à commander en début de repas :

<i>Le moelleux chocolat Manjari aux Griottines de Fougerolles</i>	<b>11.00€</b>
<i>Les crêpes flambées « Des Belles Filles », orange et whisky (minimum 2 pers)</i>	<b>13.00€</b>

## Le Menu classique 48.00 €

*Les 12 escargots de Bourgogne Maison Jacot Billeys  
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 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

<i>La terrine à la manière du Père Grandmougin, Pruneaux à l'Armagnac</i>	<b>11.00€</b>
<i>L'assiette de fumés Maison Normand et de charcuteries Comtoises</i>	<b>15.50€</b>
<i>La croûte forestière</i>	<b>14.50€</b>
<i>La croûte aux morilles Mère Schneider</i>	<b>24.00€</b>
<i>Les escargots de Bourgogne Maison Jacot Billey au beurre persillé</i>	<i>les 12 : 16.50€</i> <i>les 6 : 8.50€</i>

### Les Viandes

<i>La ballotine de volaille Label Rouge d'Alsace farcie, morilles et Vin Jaune, légumes du moment</i>	<b>29.50€</b>
<i>Le jarret de veau Comtois confit, servi entier, sauce forestière, Pommes croustillantes (pour 2 pers)</i>	<b>29.00€/pers</b>
<i>La noix d'entrecôte « Schiller » sautée au beurre, légumes de saison et frites</i>	<b>29.50€</b>
<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>	<b>19.50€</b>

### Les truites du Vivier pêchées à la minute

<i>La truite meunière, pommes vapeur</i>	<b>19.50€</b>
<i>La truite au bleu, pommes vapeur</i>	<b>19.50€</b>
<i>La truite sautée au beurre, sauce Vin Jaune</i>	<b>22.00€</b>
<i>La friture de truite, frites et salade</i>	<i>1 pièce : 20.50€</i> <i>2 pièces : 29.50€</i>
<i>(Minimum 2 personnes pour la friture)</i>	

### Le Menu Tradition

*Deux plats : 29.50€*   *Trois plats : 36.50€*

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

### Le Menu de saison à 36.00 €

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