



## 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 sauvages 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, sauce forestière, Pommes Duchesses</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€
<i>(Minimum 2 personnes pour la friture)</i>	

### 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'été, truite fumée,*  
*mozzarella di Bufala et vinaigrette à la coriandre*  
—————  
*La joue de porc provençale cuite en cocotte*  
*pâtes maison à la tomate*  
—————  
*La crème brûlée au Macvin*  
*sorbet abricot*

