

## **ENTREES**

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Salade verte</b>  | <b>4,00 €</b>  |
| <b>Salade Belle-Comtoise</b><br>( salade, tomates, pommes de terre, saucisse de Morteau, cancoillotte chaude)                  | <b>9,00 €</b>  |
| <b>Feuilleté d' Escargots crévés à l'absinthe</b>  | <b>9,50 €</b>  |
| <b>Velouté de Panais au Mont d' Or et lardons</b>  | <b>7,00 €</b>  |
| <b>Assiette de "Fumés" du Haut Doubs</b><br>(saucisse de Morteau, Jambon cuit fumé , Bresi)                                    | <b>10,00 €</b> |
| <b>Croûte aux Morilles</b>   | <b>14,50 €</b> |
| <b>Croûte aux Morilles (assiette repas)</b>  | <b>20,00 €</b> |
| <b>Foie gras poêlé au pain d'épices, salade à l'huile de noix</b>  | <b>15,00 €</b> |
| <b>Saladier du Haut-Doubs (salade repas)</b><br><br>(salade, tomates, comté, pommes rôties, saucisse de morteau, cancoillotte) | <b>13,00 €</b> |

## **SPECIALITES**

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| <b>Fondue au Comté</b> (minimum 2 personnes)<br>charcuterie et salade verte<br><br>ne peut être servie le midi en semaine | <b>17,50 €</b><br><br><b>/pers</b> |
| <b>Morbiflette comtoise, Jambon chaud, salade verte</b>   | <b>14,00 €</b>                     |
| <b>Petite Morteau crème aux morilles, roestis et salade verte</b>   | <b>17,50 €</b>                     |
| <b>Mont d'Or chaud</b> (minimum 2 personnes)<br><br>Pommes vapeur, charcuterie et salade verte                            | <b>18,00 €</b><br><br><b>/pers</b> |

# **PLATS CHAUDS**

SERVIS AVEC LEUR GARNITURE

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Filets de truite du pays, crème au savagnin</b>      | <b>19,00 €</b> |
| <b>Filet de Sandre rôti au beurre rouge</b>             | <b>18,00 €</b> |
| <b>Noix de St-Jacques poêlées, coulis d' agrumes</b>    | <b>22,50 €</b> |
| <b>Souris d'Agneau cuisson de 7 heures, jus au thym</b> | <b>20,00 €</b> |
| <b>Suprême de Pintade au Comté, sauce Savagnin</b>      | <b>18,00 €</b> |
| <b>Joue de Bœuf braisée aux cèpes</b>                   | <b>17,00 €</b> |
| <b>Faux-Filet poêlé, crème aux morilles</b>             | <b>23,00 €</b> |
| <b>Rognons de Veau flambés à l' armagnac</b>            | <b>16,00 €</b> |
| <b>Côte de Bœuf au grill (pièce de 350 g minimum)</b>   | <b>22,50 €</b> |
| <b>Frites fraîches ,salade verte</b>                    |                |
| <b>Pavé de Biche à l' armagnac, jus aux airelles</b>    | <b>21,00 €</b> |
| <b>Civet de Lièvre</b>                                  | <b>14,00 €</b> |

## **DESSERTS**

|   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| <b>1. Tarte Maison</b>  | <b>4,30 €</b>                        |
| <b>2. Coupe de Glaces ou Sorbets</b><br>(vanille, chocolat, pistache, café, caramel, bourgeons de sapin, citron, passion, noix de coco, cassis, fraise) | <b>2B 3,50 €</b><br><b>3B 4,80 €</b> |
| <b>3. Mousse au Chocolat</b>  | <b>4,30 €</b>                        |
| <b>4. Crème Brûlée</b>  | <b>4,30 €</b>                        |
| <b>5. Soufflé glacé au Macvin</b>   | <b>4,30 €</b>                        |
| <b>6. Fromage blanc en faisselle, lit de fruits rouges</b>  | <b>4,50 €</b>                        |
| <b>7. Nougat glacé au coulis de Framboise</b>   | <b>5,30 €</b>                        |
| <b>8. Colonel (sorbet citron, vodka)</b>  | <b>5,20 €</b>                        |
| <b>9. Profiteroles glacées et chocolat chaud</b>  | <b>5,50 €</b>                        |
| <b>10. Poire chaude au pralin, caramel au beurre salé et glace vanille</b>  | <b>6,50 €</b>                        |
| <b>11. Coupe des Sapins</b><br>(crème glacée aux Bourgeons, liqueur de Sapin)   | <b>5,80 €</b>                        |
| <b>12. Irish Coffee</b>   | <b>6,80 €</b>                        |
| <b>Supplément chantilly</b>   | <b>0,80 €</b>                        |
| <b>Assiette de Fromages</b>   | <b>5,30 €</b>                        |
|   |                                      |

## **MENU À 27,00 €**

**Velouté de panais au Mont d'Or et lardons  
ou  
Feuilleté d' escargots crévés à l'absinthe**

---

**Filet de sandre au beurre rouge  
ou  
Joue de bœuf braisée aux cèpes**

---

**Fromage ou dessert  
(au choix de 1 à 9 sur la carte des desserts)**

## **MENU ENFANT 8,00€**

( jusqu' à 10 ans)

**Jambon cuit ou steak haché  
Frites.**

---

**Glace ou  
Mousse au chocolat**

**Boisson (jus de fruit, coca, Orangina)**

## **SUGGESTION DU MOMENT**

### **MENU À 33,00 €**

**Croûte aux champignons des bois et morilles**

---

**Pavé de Biche flambé à l' armagnac,**

**jus aux airelles**

**Garniture de saison**

---

**Fromage ou dessert**

**(au choix de 1 à 9 sur la carte des desserts)**