

ENTREES

Velouté de Panais au Mont d' or et lardons	7,00 €
Feuilleté d' Escargots crévés à l'absinthe	9,50 €
Assiette de "Fumés" du Haut Doubs (saucisse de Morteau, Jambon cuit fumé , Bresi)	10,00 €
Croûte aux Morilles	15,00 €
Croûte aux Morilles (assiette repas)	21,00 €
Foie gras poêlé au pain d'épices, salade à l'huile de noix	15,00 €
Saladier du Haut-Doubs (salade repas) (salade, tomates, comté, pommes rôties, saucisse de morteau, cancoillotte)	13,00 €

SPECIALITES

Fondue au Comté (minimum 2 personnes) charcuterie et salade verte ne peut être servie le midi en semaine	17,50 € /pers
Morbiflette comtoise, Jambon chaud, salade verte	14,00 €
Véritable Morteau crème aux morilles, roestis et salade verte	17,50 €
Mont d' or chaud (minimum 2 personnes) pommes vapeur, charcuterie et salade verte ne peut être servi le midi en semaine	18,00 € / pers

PLATS CHAUDS

SERVIS AVEC LEUR GARNITURE

Filets de truite du pays au vin jaune	20,00 €
Filet de Bar rôti au coulis d'agrumes	19,00 €
Noix de St-Jacques poêlées , crème au safran	22,50 €
Souris d'Agneau cuisson de 7 heures, jus au thym	20,00 €
Suprême de Pintade au Comté, sauce Savagnin	19,00 €
Côte de Bœuf au grill (pièce de 350 g)	22,50 €
Frites fraîches et salade verte	
Faux-Filet poêlé, crème aux morilles	24,00 €
Pavé de Biche à l'armagnac, jus aux airelles	22,00 €
Civet de Lièvre	15,00 €
(proposé en octobre et novembre)	
Rognons de Veau flambés à l'armagnac	

18,00 €	
----------------	--

DESSERTS

1 . Coupe de Glaces ou Sorbets	2B 4,00 €
(vanille, chocolat, pistache, café,caramel,bourgeons de sapin, citron, passion,noix de coco ,cassis, fraise)	3B 5,00 €
2. Mousse au Chocolat	4,50 €
3. Crème Brûlée	4,50 €
4. Soufflé glacé au Macvin	4,50 €
5. Fromage blanc en faisselle, au miel des sapins	4,50 €
6. Colonel (sorbet citron, vodka)	5,50 €
7. Profiteroles glacées et chocolat chaud	5,80 €
8. Poire chaude au pralin, caramel au beurre salé et glace vanille	6,50 €
9. Coupe des Sapins	5,80 €
(crème glacée aux Bourgeons, liqueur de Sapin)	

10. Irish Coffee	6,80 €
Supplément chantilly	0,80 €
Assiette de Fromages	5,80 €

MENU À 28,00 €

**Velouté de Panais au Mont d' Or et lardons
ou**

Timbale de Sandre, crème au safran

Filet de Bar rôti au coulis d'agrumes

ou

Cuisse de Canard confite aux cèpes

Fromage ou dessert

(au choix de 1 à 7 sur la carte des desserts)

MENU À 34,00 €

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 7 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
...)**

