

- **PLANCHE DE CHARCUTERIES APÉRITIVE** 18,00 EUROS
SALAISON DU HAUT DOUB

LES ENTREES

- **TARTE FINE AU POTIMARRON** 13.50 EUROS
CRÈME MOUTARDE AUX ÉPICES DOUX, POUSSÉS D'ÉPINARD, GRAINES TORRIFIÉES
CHIPS DE SAUCISSE DE MORTEAU
- **VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR** 12.50 EUROS
BRUNOISE DE JAMBON CRU "MAISON RENAUDOT", NOISETTES
- **ESCARGOTS DES "CHAZEUX"** 15.50 EUROS
FONDUE DE POIREAUX, CRÈME DE CHAMPIGNONS, FEUILLETÉ
- **TRUITE SAUMONÉE DE "BONNEVAUX" FUMÉE PAR NOS SOINS** 14,50 EUROS
CHOUX ROUGE ET POMME VERTE VINAIGRÉS, SÉSAME, BEURRE À L'ANETH
PAIN BRIOCHÉ MAISON TOASTÉ
- **CROÛTE FORESTIÈRE AUX MORILLES** 16.50 EUROS
PAIN DE CAMPAGNE MAISON TOASTÉ
- **FOIE GRAS MAISON** 18,50 EUROS
CHUTNEY, FRUITS SECS, PAIN BRIOCHÉ MAISON TOASTÉ
- **PALETS DE POTIMARRON RÔTIS À L'HUILE D'OLIVE (ENTRÉE VEGAN)** 11.50 EUROS
CHOUX ROUGE VINAIGRÉ, POUSSE D'ÉPINARD, SAUCE CACAHUÈTE ET PIMENT

LES PLATS

- **DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE DE CHORIZO** 26.50 EUROS
RISOTTO D'ÉPEAUTRE, CHORIZO CROQUANT, CRÈME À LA ROQUETTE, LÉGUMES GLACÉS
- **PARMENTIER DE JOUE DE BOEUF CONFITE** 19.50 EUROS
SALADE VERTE
- **FILET DE TRUITE DE "BONNEVEAUX" AU TROUSSEAU** 25,00 EUROS
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, LÉGUMES D'AUTOMNE GLACÉS
- **CARRÉ DE COCHON DE "LA FERME D'ALICE" DE LAVIRON** 26.50 EUROS
JUS À L'AIL NOIR, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, LÉGUMES D'AUTOMNE GLACÉS
- **RISOTTO D'ÉPEAUTRE IGP, BRUNOISE DE LÉGUMES ET COCO (PLAT VEGAN)** 19,00 EUROS
ÉMULSION CURRY, POUSSE D'ÉPINARD, GRAINES TORRIFIÉES
- **NOIX D'ENTRECÔTE DE BOEUF "ANGUS"** 33,00 EUROS
POMMES PONT NEUF, LÉGUMES D'AUTOMNE GLACÉS, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
- **SUPLPLÉMENT CRÔUTE FORESTIÈRE** 6,00 EUROS

LES SALADES REPAS

- **SALADE FRANC-COMTOISE** 17.50 EUROS
MESCLUN POMME DE TERRE RÔTIS, MORTEAU, COMTÉ, CHIPS DE LARD PAYSAN,
CANCOILLOTTE CHAUDE

TOUS NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS FRAIS, TRAVAILLÉS ET CUISINÉS PAR NOS SOINS
LA CARTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

MENU À 29 EUROS

VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR

.....

PARMENTIER DE JOUE DE BOEUF
OU
RISOTTO D'EPEAUTRE, BRUNOISE DE LÉGUMES ET COCO

.....

MOUSSE AU CHOCOLAT
OU
CRÈME BRULÉE

MENU À 38 EUROS

TRUITE SAUMONÉE DE BONNEVAUX
OU
GROÛTE FORESTIÈRE AUX MORILLES
OU
FOIE GRAS MAISON
SUPPLÉMENT DE 7 EUROS

.....

DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE DE CHORIZO
OU
CARRÉ DE COCHON DE "LA FERME D'ALICE"

.....

DESSERT AU CHOIX

LES DESSERTS

- TIRAMISÙ FRAMBOISE 9.00 EUROS
VERVEINE, CITRON, ÉCLATS DE PISTACHES
- MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA 8.00 EUROS
CHANTILLY, COOKIE
- CHOUX CRAQUELIN AUX POMMES 10.00 EUROS
CRÈME MONTÉE IVOIRE, ÉCLATS DE SPÉCULOOS
- ENTREMET POIRE - CHOCOLAT 11.00 EUROS
CACAHUÈTES, GELÉE DE LIQUEUR DE SAPIN
- LE "SAINT GENIX" EN PAIN PERDU 9.00 EUROS
GRAND MARNIER, SUPRÊMES D'ORANGE, GLACE VANILLE
- POIRE POCHÉE AU SAFRAN D'EPENOUSE 10.00 EUROS
COEUR CRÈME DE MARRON, AMANDES ET FRUITS DE SAISON
- CAFÉ GOURMAND 9.00 EUROS
- GLACE AU CHOIX 3/6/9 EUROS
- COMTÉ 30 MOIS D'AFFINAGE, SUC DE BANYULS, MESCLUN 8.00 EUROS