



ENTREES

Jambon fumé maison...13

Foie gras de canard au Sauternes, abricot, pain de mie toasté... 21

Encornets grillés à la plancha, thym, citron et chorizo..16

Croûte forestière aux champignons de nos forêts...16

La Croûte aux morilles...22

PLATS

Les truites de notre vivier :
Belle Meunière...21
Aux morilles...32

Filet de sandre, Crème de Vin Jaune...32

Ris de veau grillés aux morilles...36

Filet de boeuf aux morilles...45

Assiette de 3 fromages de la région...7

TRADITION 42

Assiette de charcuteries maison
Ou

Croûte forestière aux champignons de nos
forêts



Filet de sandre, crème de vin Jaune
Ou

La cuisse de canard confite



Dessert à la carte

DEGUSTATION 56

Foie gras de canard au Sauternes, abricot,
pain de mie toasté



Encornets grillés plancha, thym, citron et
chorizo



Filet de bœuf aux morilles



Dessert à la carte

ENFANT (12 ans maxi) 14

Pâtes à la Carbonara + Coupe de glaces

Menu

Grenouilles de Franche-Comté

62

24 grenouilles natures ou persillées (servies en 2 temps)



Salade paysanne, nos charcuteries maison
Et fromages de la région



Dessert à la carte

Grenouilles de Franche-Comté à la douzaine :

Natures 24

Persillées 25

Crème Vin Jaune 26

DESSERTS

Financier amandes, salade ananas à la vanille, sorbet pamplemousse...10

Profiteroles au chocolat...10

Entremet Mont Blanc...10

Vacherin glacé noisette et framboise de Papy René...10

Crème brûlée vanille...10

Café gourmand... 12

Moelleux au chocolat, caramel beurre salé et glace vanille...10

Irish coffee (whisky Aberlour)... 10

Coupe aux Griottines (Maison Peureux)...10

Colonel (Vodka Zubrowska)...10

Coupe 2 boules...6

Service compris