



CARTE

Nos entrées froides

- Carpaccio de bœuf, son pesto à l'ail des ours et parmesan 13.50 €*
Salade Comtoise (œufs, lardons, tomates, dés de Comté, petits croutons) 12. €50
Galantine de chevreuil aux pistaches et ses girolles acidulées 15.50 €

Nos entrées gourmandes

- Marinade de saumon « Wester Ross » à la ciboulette 16.50 €*
Tartare de saint Jacques à la truffe blanche 18.00 €
Marbré de foie gras de canard aux morilles, sa gelée au Macvin 20.50 €

Nos entrées chaudes

- Feuilleté aux champignons des bois et morilles 14.90 €*
Croûte aux morilles au vin jaune 28.00 €

Nos poissons

- Filet de sandre au vin jaune, julienne de légumes, flan à l'estragon 21.00 €*
Brochette de noix de St Jacques et gambas aux épices grillées 30.00 €

Nos viandes

- Jambon fumé, frites, salade verte 15.50 €*
Faux filet Charolais forestier aux morilles, ses frites fraîches maison 25.00 €
Faux filet Charolais aux morilles, ses frites fraîches maison 30.00 €
Tournedos maître d'hôtel, sa garniture 26.00 €
Pavé de bœuf aux morilles parfumées au vin jaune, sa garniture 35.00 €

Nos gibiers

- Marmite de civet de cerf purée de châtaignes, spätzles 20.00 €*
Marmite de civet de sanglier, purée de châtaignes, spätzles 21.00 €
Pavé de biche aux griottines de Fougerolles 28.00 €
*Sur commande : selle de chevreuil grand veneur 38.00 € par personne
(non servie le dimanche, à commander 72h avant, minimum 4 personnes)*



MENU SELECTION DU TERROIR 25.50 €

(Menu non servi le weekend et jours fériés)

Salade Comtoise (œufs, lardons, tomates, dés de Comté, petits croutons)

Ou

Carpaccio de bœuf et son pesto à l'ail des ours

Marmite de civet de cerf purée de châtaignes et spätzles

Ou

Jambon fumé de montagne, frites fraîches maison, salade verte

*Fromages du pays ou tarte de la saison
ou coupe glacée meringuée*

MENU PLAISIR 37.50 €

(supplément plateau de fromages +4.50 €)

Marinade de saumon « Wester Ross » à la ciboulette

Ou

Galantine de chevreuil aux pistaches et ses girolles acidulées

Ou

Feuilleté forestier aux champignons des bois et morilles

Filet de sandre au vin jaune, julienne de légumes, flan à l'estragon

Ou

Marmite de civet de sanglier, purée de châtaignes, spätzles

Feuillantine glacée au caramel fondant ou coupe chasseur

MENU DELICE 49.50 €

Tartare de saint Jacques à la truffe blanche

Ou

Marbré de foie gras de canard aux morilles et sa gelée au Macvin

Brochette de noix de St Jacques et gambas aux épices grillées

Ou

Pavé de biche aux griottines de Fougerolles

Plateau de fromages

Dessert de votre choix

MENU ENFANT 9.90 €

Steak haché Angus, frites ou jambon frites

1 glace, 1 sirop, 1 surprise

Gibier frais origine France et UE

Viandes de bœuf fraîches origine France,

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

*Pour une commande en direct (sans entrée) l'attente peut varier entre 15 et 20 min merci de votre compréhension
Pour tout changement de garniture ou de menu un supplément sera à prévoir*