



CARTE

(Automne 2022)

Nos entrées froides

Carpaccio de bœuf, son pesto maison et parmesan 13.50 €

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

Œuf poché, sauce au comté, saucisse de Morteau. 9.50 € (non servi le Week end)

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 sur risotto crémeux maison 21.00 €

Brochette de noix de St Jacques et gambas aux épices grillées 29.00 €

Nos viandes

Jambon fumé, frites, salade verte 15.50 €

Faux filet Charolais forestier aux morilles, ses frites 25.00 €

Faux filet Charolais aux morilles, ses frites 30.00 €

Tournedos maître d'hôtel, sa garniture 26.00 €

Pavé de bœuf aux morilles parfumées au vin jaune, ses frites 35.00 €

Nos gibiers

Civet de cerf purée de châtaignes, spätzles 20.00 €

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)*



*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*

MENU SELECTION DU TERROIR 25.50 €

(Menu non servi le weekend et jours fériés)

Œuf poché, sauce au comté, saucisse de Morteau

Ou

Carpaccio de bœuf et son pesto maison

Civet de cerf purée de châtaignes et spätzles

Ou

Jambon fumé de montagne, frites fraîches maison, salade verte

Tarte de la saison

Ou

Crème brûlée aux griottines

OU

Trilogie de fromages

MENU PLAISIR 39.00 €

(supplément plateau de fromages +4.50 €)

Marinade de saumon « Wester Ross » à la ciboulette

Ou

Feuilleté forestier aux champignons des bois et morilles

Filet de sandre au vin jaune, sur risotto crémeux

Ou

Marmite de civet de sanglier, purée de châtaignes, spätzles

Parfait glacé aux marrons

Ou

Clafoutis à la clémentine et cointreau

MENU DELICE 52.00 €

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

Ananas Victoria flambé au rhum, morilles caramélisées à la vanille, sorbet passion

ou

Soufflé au chocolat extra bitter Guayaquil, glace vanille Bourbon

MENU ENFANT 10.00 €

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



DESSERTS

<i>Ananas victoria flambé au Rhum et morilles caramélisées à la vanille sorbet passion</i>	<i>11 €</i>
<i>Clafoutis à la clémentine et cointreau glace Mandarine</i>	<i>9.50 €</i>
<i>Soufflé au chocolat extra Bitter Guayaquil glace vanille Bourbon.</i> <i>(Cuisson 10 min)</i>	<i>10.00€</i>
<i>Parfait glacé aux Marrons caramélisés et sa tuile noisette</i>	<i>9.50 €</i>
<i>Colonel sorbet citron, Vodka.</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Tarte maison du jour</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Sorbet deux parfums au choix</i> <i>Cassis. Fraise. Citron. Poire. Framboise. Mandarine</i>	<i>4.70 €</i>
<i>Glace en coupe deux parfums au choix</i> <i>Vanille. Noisette. Café. Pistache. Caramel. Rhum raisins</i>	<i>4.50 €</i>