

🌀 Entrées Froides 🌀

- 🌀 *Salade Florida* 7,60
(Salade, Tomate, Œufs, Poulet émincé au Curry, Ananas)
- 🌀 *Salade du Berger* 7,70
(Salade, Chèvre, Lardons, Tomate et Oeufs)
- 🌀 *Salade Régionale* 8,30
(Salade, Saucisse Montbéliard, Comté, Œufs, Tomate, Gruyère et Noix)
- 🌀 *Cocktail de Crevettes* 6,90
(Salade , crevettes , sauce Aurore)
- 🌀 *Carpaccio de Saumon fumé* 9,40
(Saumon fumé, Toasts, Huile d'olive, Câpres et Citron)
- 🌀 *Foie gras de Canard* ★ 14,30
(Toasts, miel, abricot confit, figues et gelée au Porto)

🌀 Entrées Chaudes 🌀

- 🌀 *Croûte Forestière* 8,30
(Feuilleté, Mélange forestier, crème, Echalote)
- 🌀 *Moules Farcies* (La Douzaine) 8,00
(Servi avec toasts)
- 🌀 *Bouchée d'escargots et Girolles* 8,90
- 🌀 *Cassolette de Noix de St Jacques au Vin Jaune* ★ 11,60
(Noix de St Jacques, Vin Jaune et crème)
- 🌀 *Escargots Bourgogne* (La Douzaine) ★ 10,20

Les Viandes

Toutes nos viandes sont servies avec des légumes de saisons et pommes de terre

Filet Mignon de Porc	14,70
Médailon de Veau	17,80
Suprême de Pintade	16,90
Château Filet Grillé	25,90

Les Poissons

Toutes nos poissons sont servies avec des légumes de saisons et dôme de riz

Filet de Truite Saumoné	13,80
Filet de Dorade	15,80
Filet de Saint Pierre	16,90
Pavé de Saumon	15,50

Sauces d'accompagnement disponibles pour les Viandes et les Poissons :

- ❖ Girolles Miel
- ❖ Echalote
- ❖ Cancoillotte
- ❖ Provençale
- ❖ Forestière
- ❖ Morilles (Supplément 3,50 €)
- ❖ Vin Jaune
- ❖ Beurre d'Amandes
- ❖ Crème d'oseille

Menu Franc-comtois

19,90

Salade Régionale

(Salade, Saucisse Montbéliard, Comté, Œufs,
Tomate, Gruyère et Noix)



Emincé de Volaille

Sauce Cancoillotte
Accompagné de Légumes et Frites



Crème Brulée

Menu Gourmand

37,50

Foie Gras de Canard Maison

Servi avec Toasts, Miel, Abricot confit
Figs et Gelée au Porto



Tournedos

Lard, Sauce Girolles et Miel



Assiette de Fromage



Dessert au Choix

(Supplément 1,50 € dessert alcoolisés)

Menu Vieille Ferme

26,30

Entrée au choix

(A choisir parmi nos entrées froides
Ou chaudes, Sauf entrées suivi d'une [★])



Plat au choix

(A choisir parmi nos viandes ou
Poissons, Sauf Château Filet)



Assiette de Fromage

Ou

Dessert au Choix

(Supplément 1,50 € dessert alcoolisés)

Menu Enfant

6,90

Steak Haché

Ou

Nuggets

(Accompagné de Frites, Riz ou Pâtes)



Crêpe

(Confiture, Sucre ou Chocolat)

Menu Friture

(Uniquement sur Réservation)

22,00

Friture de Carpe ou Perche ou Requin Bleu

A Volonté (Assortiment possible)

Servi avec Frites, Salade

Citron et Mayonnaise



Dessert au Choix

(Supplément 1,50 € dessert alcoolisés)

Menu Plaisir

42,00

Kir Royale

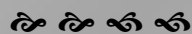


Foie Gras de Canard Maison

(Servi avec Toasts, Miel, Abricot confit, Figs et Gelée au Porto)



Demi-douzaine d'escargots



Pause Glacée (Glace citron / crémant)



Château Filet Sauce Morilles

Ou

Filet de Saint Pierre Sauce Vin Jaune



Assiette de Fromage



Dessert au Choix

(Supplément 1,50 € dessert alcoolisés)

Menu du Jour

<i>Formule Plat du Jour</i>	7,00
<i>Formule Menu du Jour</i> (Entrée, Plat, Dessert)	10,00

Fromage

<i>Assiette de Fromages</i> (4 sortes de fromages, cerneaux de noix)	6,00
-------------------------------------------------------------------------	-------------