LES ENTREES FROIDES

- Salade Automnale (Champignons persillés, magret de Canard fumé, Noix, Raisin) 14.50€
- Terrine de Foie Gras de Canard 🇫🇷 gelée au Macvin, compotée d'oignons et brioche au Miel 26.90€
- Tartare de Chevreuil 🇫🇷 à l'huile de Noisette 16.50€

LES ENTREES CHAUDES

- Escargots Persillés de la Ferme des Chazeaux de Gonsans (6) 9.50€
- Escargots Persillés de la Ferme des Chazeaux de Gonsans (12) 18.50€
- Croûte aux Morilles et ses Croûtons
  en entrée : 24.50€ / en plat 29.50€
- Croûte Forestière et ses Croûtons
  en entrée : 14.90€/ en plat 19.00€
- Oeuf Poché façon Meurette 12.90€

Prix nets en euros TTC services compris
Notre liste d'allergènes est disponible sur demande

LES POISSONS

- Filets de Truite de la Pisciculture Côte, sauce au Vin Jaune, duo de riz et légumes du moment 24.50€
- Friture de Filets de Sandre (0.250kg) sauce tartare, pommes frites et salade verte 25.50€

LES VIANDES

- Jambon 🇫🇷 Tradition du Haut Doubs, Pommes Frites et salade Verte 21.90€

(ACCOMPAGNEES DE POMMES FRITES ET FINES GARNITURES)

- Faux filet de Boeuf 🇫🇷 sauce Forestière 29.90€
- Filet de Boeuf sauce aux Morilles 🇫🇷 40.50€

(Pour préserver toute qualités de notre filet de Boeuf, nous recommandons une cuisson bleu, saignante ou à point.

La cuisson Bien cuite n'est donc pas proposé sur cette pièce)

(ACCOMPAGNEES DE SPATZLE ET FINES GARNITURES)

- Cuisse de Lièvre (UE) en Civet 23.50€
- Pavé de Biche (UE) Sauce Grand Veneur 29.50€
- Sauté de Sanglier 🇫🇷 façon Chasseur 24.50€

Prix nets en euros TTC services compris
Notre liste d'allergènes est disponible sur demande