

# A PARTAGER

*Planche apéro (2 personnes).....18.50€*

## NOS ENTREES

*Salade Tentation (Salade verte, jambon cru, foie gras mi-cuit, noix, Oeuf confit, légumes et fruits poêlés).....18€*

*Salade Comtoise Gourmande (Salade verte, Chips de Morteau, Oeuf Parfait, Noix, Cromesquis de Comté, Croutons, Pommes de Terre Sautéées, Vinaigrette au Macvin et Huile de Noix).....18€*

*Foie gras maison et son Chutney.....18€*

*Croûte Forestière aux Morilles.....18€*

*Velouté de Potimarrons, Oeuf Parfait et Fricassée de Champignons.....14€*

## MENU ENFANT

*Menu fripouille -10 ans.....15€  
Jambon blanc ou Steak haché, frites ou autre accompagnement  
1 jus de fruit ou 1 sirop  
1 boule de glace*

# NOS PLATS

Duo de Foie gras maison et son Chutney.....	24€
Salade Tentation (salade verte, jambon cru, foie gras mi-cuit, noix, œuf confit, fruits et légumes poêlés).....	24€
Salade Comtoise Gourmande (Salade verte, Chips de Morteau, Oeuf Parfait, Noix, Cromesquis de Comté, Croutons, Pommes de Terre Sautéées, Vinaigrette au Macvin et Huile de Noix).....	24€
Croûte Forestière aux Morilles .....	27€
Tartare de Truite Rose d'Alsace et ses Toasts.....	24€
Linguines, Bolognaise de Magret de Canard au Vin Rouge et sa Burratta .....	26€
Rognons Flambés au Porto.....	24€
Plat Végétarien au Gré du Chef.....	22€
Civet de Cerf Confit au Vin Rouge.....	26€
Fondant de Pintade de la ferme des Gravalons farci aux Morilles et son Jus Truffé.....	29€
Marmite de la Mer (Poisson du Moment, Noix de Saint Jacques et Scampis) crème safranée et son risotto.....	32€
Duo de Poissons du moment grillés à la plancha, Sauce Vierge et son accompagnement.....	32€

**Pièce du boucher du moment**

- *Nature*.....22€
- *Sauce aux poivres*.....24€
- *Sauce Forestière aux Morilles*.....26€

*Roëstiflette (Roësti maison, Saucisse de Montbéliard, Morbier, Jambon à l'os, Salade verte).....24€*

*Burger du Moment : Pain, Compotée d'Oignons, Comté, Effiloché de Noix de Joue de Boeuf.....26€*

## *Menu du Marché*

*du Lundi au Vendredi uniquement les Midis*

PLAT.....15.50€

DESSERT.....3,90€



## NOS DESSERTS

*Café gourmand*.....9,90€

*Tarte du jour*.....6.00€

*Tartelette*.....6.50€

*Finger*.....8.00€

*Trompe l'œil*.....9,80€  
*(Fruit selon notre production maison)*

*Tiramisu*.....8,00€  
*(Parfum selon l'humeur du chef)*

*Crème brûlée*.....7,50€  
*(Parfum selon l'humeur du chef)*

*Pavlova aux fruits rouges*.....8,50€

### *Coupe de glace*

- *1 boule*.....3,00€
- *2 boules*.....5,00€
- *3 boules*.....7,00€

*Assiette de fromages*.....7,50€