

La carte

Entrées à la carte

Millefeuille d'aubergines confites, chèvre frais, tomate et pesto
8,00€

Croûte forestière et Morilles
9,00€

Plats à la carte

Pièce du Boucher, sauce au Poivre Vert, frites maison 23,50€

Sous Noix de Veau, sauce au Morbier 21,00€

Magret de Canard aux Griottines de Fougerolles 21,00€

Truite entière, sauce aux Morilles OU sauce au Vin jaune 24,00€

Truite entière à la manière du Chef : *beurre, persillade, ail, amandes grillées*
24,00€

Accompagnement au choix : risotto à la truffe ou frites maison

Tartines

Constituent un plat complet, elles sont accompagnées d'une salade composée.

La Comtoise 14,50€

Compotée de tomates confites, Saucisse de Morteau, Comté gratiné

La Loue 15,50€

Compotée de tomates confites, truite fumée, fromage frais aux herbes,

Desserts à l'ardoise

8,00€

(Tous les desserts sont au même tarif)