

LA CARTE GOURMANDE

LES ENTREES FROIDES

*Terrine de foie gras maison
et chutney de pomme et poire* 16,00€

*Truite fumée de Bonnevaux
le prieuré fumé par nos soins* 15,00€

*Salade de chèvre chaud du Mont de Fuans
jambon cru du Haut Doubs* 12,50€

Terrine du chef crudités 10,00€

LES ENTREES CHAUDES

Douzaine d'escargots de Bourgogne maison 14,00€

Croûte forestière 13,00€

Croûte aux morilles 22,00€

Petit pâté main de lièvre 15,00€

LES POISSONS

Dos de lieu noir sauce vin blanc 12,00€

*Filet de dorade grise citronnée
et baie rose 15,00€*

*Noix de saint jacques et Langoustines
bisque de langoustines 25,00€*

Filet de truite aux amandes ou nature 13,00€

LES VIANDES

Pavé de bœuf nature 16,00€

aux poivre 18,00€

Filet de bœuf forestier 22,00€

aux morilles 26,00€

Tête de veau sauce gribiche 16,00€

*Assiette de fromages de notre Région et d'Ailleurs
5,00€*

MENU à 26,00 €

Croûte forestière

Filet de truite aux amandes

Vacherin maison

MENU à 35,00 €

Terrine de foie gras

ou

Croûte au morilles

ou

Pâté maison de lièvre

Filet de dorade grise

ou

Filet de bœuf

Dessert au choix

MENU à 32,00 €

Truite de Bonnevaux

Fumée par nos Soins

ou

Douzaine d'escargots

Dos de lieu noir

sauce Vin Blanc

ou

Pavé de Bœuf

aux Poivres

Dessert au Choix

MENU ENFANT 8,50€

Boisson

Steak haché frites ou légumes

ou

Petit poisson frites ou légumes

Glace

LA CHASSE

<i>Civet de biche sauce chasseur</i>	<i>14,00€</i>
<i>Noisette de chevreuil sauce Grand veneur</i>	<i>17,00€</i>
<i>Pavé de cerf sauce poivrade</i>	<i>19,00€</i>

PRIX NETS T.V.A. COMPRISE 10 %

CARTE DES DESSERTS

Vacherin maison 6,00€

Crème brûlée maison 7,00€

Nougat glacé maison

et son coulis de fruits rouges 8,00€

Tartes aux pommes feuilleté tiède 8,00€

Éclair crumble 8,00€

PRIX NETS T.V.A. COMPRISE 10 %