

# 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€

PRIX NETS T.V.A. COMPRISE 10 %

## LES POISSONS

*Dos de merlu blanc au Vin Jaune 15,00€*

*Sole meunière 23,00€*

*Noix de saint jacques et Langoustines*

*au coulis de crustacés 25,00€*

*Filet de Sandre au jus de volaille 18,00€*

## 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€*

*Magret de canard aux agrumes 18,00€*

*Rognon de veau au Whisky 16,00€*

*Assiette de fromages de notre Région et d'Ailleurs*

*5,00€*

MENU à 26,00 €

*Croûte forestière*

---

*Dos de merlu au Vin du Jura*

---

*Vacherin maison*

MENU à 35,00 €

*Terrine de foie gras*

*ou*

*Croûte au morilles*

---

*Sole meunière*

*ou*

*Magret de canard aux*

*agrumes*

---

*Dessert au choix*

MENU à 32,00 €

*Truite de Bonnevaux*

*Fumée par nos Soins*

*ou*

*Douzaine d'escargots*

---

*Filet de sandre au Jus de*

*volaille*

*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*

## CARTE DES DESSERTS

*Café gourmand 7,00€*

*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€*

*PRIX NETS T.V.A. COMPRISE 10 %*