Nos Entrées Froides

<i>Salade Franc-Comtoise</i> (<i>Salade, Comté, Saucisse, Lardons, Tomates, Pd..terre, Noix, Croûtons</i>)	10.50 €
<i>Assiette de Fumé du Haut-Doubs</i> (<i>Jambon Fumé cuit, Jambon Fumé cru, Echine Fumée, Saucisson, Saucisse de Morteau</i>)	9.50 €
<i>Terrine Maison aux 2 Truites de Jougne</i> (<i>Blanche et Fumée</i>) ☺	10.50 €
<i>Foie Gras de Canard Maison mariné au Macvín</i> ☺	16.50 €

Nos Entrées Chaudes

<i>Croûte aux Champignons et Morilles</i> (<i>Morilles, petits gris ,Cèpe, Paris</i>) ☺	13.50 €
<i>Cake Moelleux, Miel et Figs au Chèvre d'Indevillers</i> ☺	9.50 €
<i>Escargots de Jougne au Pontarlier</i> ☺	11.50 €

Nos Poissons

<i>Truite de Jougne à la Jurassienne</i> (<i>20 minutes d'attente</i>) ☺	19.50 €
<i>Dos de Cabillaud en écailles de Chorizo</i> ☺	21.00 €

Nos Viandes

<i>Saucisse de Morteau à la crème de Comté</i> ☺	17.50 €
<i>Faux-Filet Nature</i>	18.00 €
<i>Sauce Forestière</i> ☺	23.00 €
<i>Osso-Bucco de Veau confit au Miel, citron et Gingembre</i> ☺	19.50 €
<i>Suprême de Pintade aux Girolles</i> ☺	19.50 €
<i>Cuisses de canette aux griottines de Fougerolles</i> ☺	23,00 €

Nos Fromages

<i>Assiette de Comté et Morbier de chez Marcel Petite Et Chèvre de L'Eldorado - Indevillers</i>	7.00 €
---	--------

Prix Nets - Service compris