

NOTRE MENU TERROIR

32€00

Coppa Du Haut-Doubs Salaison Droz-Vincent

Pickles d'Oignons Rouges et de Raisins

ou

Terrine de Truite Fumée Pisciculture Beauque

Fenouil en Salade, Crème au Maracuja



Saucisse de Morteau Grillée

Cancoillotte, Moutarde à l'Ancienne à l'Abricot et Gingembre

Accompagnée de Pomme de Terre Grenailles et d'une Salade Composée

ou

Croûte aux Morilles et au Vin Jaune Supplément de 6€

Tranche de Pain De Campagne Nappé de Morilles à la Crème et au Vin Jaune

Accompagnée de Pomme de Terre Grenailles et d'une Salade Composée



Panna Cotta

Saveur de Pain d'Epices, Miel du Jura et Coulis de Fruit

ou

Myrtilles Melba

Glace Artisanale Vanille Sauce aux Myrtilles, Chantilly Maison

Changement de Dessert 2€

NOTRE MENU des PETITS

13€00

Jusqu'à 10 ans

Saucisse de Morteau Grillée

Cancoillotte

Assortiment de Légumes Frais et Pommes de Terre

ou

Filet de Truite du Jura

Lait de Coco et Citron vert,

Assortiment de Légumes Frais et Pommes de Terre



Faisselle de Fromage Blanc

Miel du Jura ou Coulis de Fruits Rouges

ou

2 Boules de Glace Artisanale