

# Carte

## Entrées froides

## Entrées chaudes

<i>Tarte au Comté des Chauvins et amandes *</i>	11,00 €
<i>Gratinée d'escargots de Bourgogne au Morbier *</i>	13,50 €
<i>Cassolette d'escargots de Bourgogne aux morilles *</i>	19,90 €
<i>Cocotte d'escargots à la bourguignonne *</i>	
- les 6	8,90 €
- les 12	14,00 €
<i>Millefeuille aux champignons *</i>	11,50 €
<i>Millefeuille aux morilles *</i>	17,50 €
<i>Poêlée d'escargots de Bourgogne au vin jaune *</i>	17,00 €

<i>Assortiment de crudités du moment *</i>	8,50 €
<i>Terrine du Chef *</i>	9,50 €
<i>Jambon cuit fumé dans notre fumoir *</i>	11,00 €
<i>Jambon fumé cru de pays</i>	12,50 €
<i>Assiette de truite fumée par nos soins *</i>	15,50 €
<i>Assiette de saumon fumé par nos soins *</i>	15,50 €
<i>Tartare de truite à la graine de coriandre *</i>	18,00 €
<i>Foie gras de canard aux senteurs de vin jaune *</i>	18,70 €

## Assiettes découvertes

<i>Assiette de poissons fumés par nos soins *</i>	16,00 €
<small>(truite et saumon fumés maison)</small>	
<i>Assiette du randonneur *</i>	14,50 €
<small>(crudités et charcuterie maison)</small>	
<i>Duo de jambon fumé de pays</i>	14,00 €
<small>(jambon cuit fumé maison, jambon fumé cru de pays)</small>	
<i>Grande assiette de charcuterie *</i>	22,50 €
<i>Petite assiette de charcuterie *</i>	14,50 €

## Salades

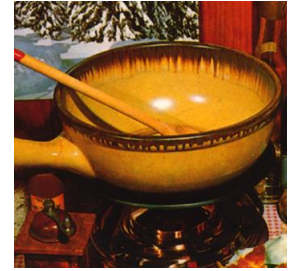


<i>Salade verte *</i>	3,50 €	<b>Salades repas**</b>
<i>Salade mixte *</i> <small>(salade verte, tomates)</small>	5,00 €	
<i>Salade comtoise *</i> <small>(salade verte, Comté, jambon maison, noix)</small>	8,50 €	15,00 €
<i>Salade paysanne *</i> <small>(salade verte, pommes de terre, lardons, œuf, jambon, Comté)</small>	9,50 €	16,00 €
<i>Salade au jambon de pays *</i> <small>(salade verte, jambon fumé, noix)</small>	9,50 €	16,00 €
<i>Salade jurassienne *</i> <small>(salade verte, saucisse fumée maison, lardons, Comté)</small>	9,50 €	17,00 €
<i>Salade de chèvre chaud</i>	10,00 €	17,00 €
<i>Salade au magret fumé *</i> <small>(salade verte, magret de canard fumé maison)</small>	11,00 €	17,50 €
<i>Salade aux deux fumés *</i> <small>(salade verte, magret de canard fumé maison, truite fumée maison)</small>	12,00 €	18,00 €
<i>Salade gourmande aux queues de crevettes *</i> <small>(salade verte, queues de crevettes, avocat, œuf)</small>	13,50 €	20,50 €
<i>Salade du pêcheur *</i> <small>(salade verte, truite fumée maison, queues de crevettes)</small>	13,50 €	20,50 €
<i>Salade de poissons fumés *</i> <small>(salade verte, truite et saumon fumés maison)</small>	13,90 €	20,50 €
<i>Salade de l'Auberge *</i> <small>(salade verte, foie gras maison, saumon fumé maison)</small>	15,00 €	21,00 €

\*\* Nos salades  
repas sont  
accompagnées  
de frites

# Spécialités fromage

<i>Fondue au Comté des Chauvins, salade verte *</i>	16,00 €
<i>Fondue au Comté des Chauvins, salade verte et charcuterie *</i>	22,50 €
<i>Gratinée de saucisse fumée au Morbier, salade verte *</i> <i>(Pommes de terre et saucisse fumée maison gratinées au Morbier)</i>	16,50 €
<i>Tartiflette, salade verte</i>	- au Comté * 15,00 € - au Morbier * 15,00 € - au Reblochon * 15,00 €
<i>Assiette franc-comtoise, salade verte *</i> <i>(pommes de terre, saucisse fumée maison, cancoillotte chaude)</i>	15,00 €



## Poissons

<i>Truite meunière *</i>	14,50 €
<i>Truite aux amandes *</i>	16,00 €
<i>Truite mijotée au vin blanc du Jura *</i>	17,00 €
<i>Truite des Planches au vin jaune *</i>	20,00 €
<i>Filet de sandre à la crème de morilles *</i>	21,00 €
<i>Filets de perche meunière *</i>	19,00 €

Viande bovine :

Origine UE

## Viandes

<i>Tartare de bœuf, pommes frites *</i> <i>(Haché sur place par nos soins)</i>	17,00 €
<i>Steak frites</i>	11,50 €
<i>Steak aux cinq poivres *</i>	14,00 €
<i>Entrecôte frites</i>	21,00 €
<i>Entrecôte beurre maître d'hôtel *</i>	22,00 €
<i>Entrecôte à la forestière *</i>	23,00 €
<i>Entrecôte aux morilles *</i>	27,20 €
<i>Tournedos aux morilles *</i>	29,00 €
<i>Poulet fumé tradition *</i>	15,00 €
<i>Tête de veau *</i>	15,50 €
<i>Carré de porc rôti au miel du Jura *</i>	15,00 €
<i>Araignée de porc aux cèpes *</i>	20,50 €
<i>Emincé de magret de canard grillé *</i>	19,00 €
<i>Emincé de magret de canard aux griottines de Fougerolles *</i>	23,00 €
<i>Volaille fermière au vin jaune et morilles *</i>	25,00 €
<i>Lobe de ris de veau aux morilles *</i>	29,00 €

\* Fait maison 