

# Carte

## Entrées chaudes

Avec accompagnement +2,00 €

Tarte au Comté des Chauvins et amandes *	11,70 €
Gratinée d'escargots de Bourgogne au Morbier *	14,30 €
Cassolette d'escargots de Bourgogne aux morilles *	19,90 €
Cocotte d'escargots à la bourguignonne * - les 12	14,30 €
Millefeuille aux champignons *	12,50 €
Millefeuille aux morilles *	17,70 €

## Entrées froides

Assortiment de crudités du moment *	8,50 €
Terrine du Chef *	10,20 €
Duo de jambon fumé de pays (jambon cuit fumé maison, jambon fumé cru de pays)	14,20 €
Assiette de poissons fumés par nos soins * (saumon et truite fumés maison)	16,30 €
Foie gras de canard aux senteurs de vin jaune *	18,90 €

## Assiettes découvertes

Assiette du randonneur * (crudités et charcuterie maison)	14,70 €
Grande assiette de charcuterie *	22,50 €
Petite assiette de charcuterie *	14,50 €

## Salades



\*\* Nos salades  
repas sont  
accompagnées  
de frites

		Salades repas**
Salade verte *	3,50 €	
Salade comtoise * (salade verte, Comté, jambon maison, noix)	8,70 €	15,30 €
Salade paysanne * (salade verte, pommes de terre, lardons, œuf, jambon, Comté)	10,30 €	16,70 €
Salade jurassienne * (salade verte, saucisse fumée maison, lardons, Comté)	10,30 €	17,70 €
Salade de chèvre chaud	10,50 €	17,50 €
Salade aux deux fumés * (salade verte, magret de canard fumé maison, truite fumée maison)	12,30 €	18,30 €
Salade gourmande aux queues de crevettes * (salade verte, queues de crevettes, avocat, œuf)	13,70 €	20,70 €
Salade du pêcheur * (salade verte, truite fumée maison, queues de crevettes)	14,30 €	20,70 €
Salade de poissons fumés * (salade verte, truite et saumon fumés maison)	14,50 €	20,70 €
Salade de l'Auberge * (salade verte, foie gras maison, saumon fumé maison)	15,70 €	21,70 €

# Spécialités fromage

<i>Fondue au Comté des Chauvins, salade verte * (mini 2 pers)</i>	<i>16,50 €/ personne</i>
<i>Fondue au Comté des Chauvins, salade verte et charcuterie * (mini 2 pers)</i>	<i>23,00 €/ personne</i>
<i>Gratinée de saucisse fumée au Morbier, salade verte *</i> <i>(Pommes de terre et saucisse fumée maison gratinées au Morbier)</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Tartiflette, salade verte</i>	<i>- au Comté * 15,70 €</i>
	<i>- au Morbier * 15,70 €</i>
	<i>- au Reblochon * 15,70 €</i>



## Poissons

<i>Truite meunière *</i>	<i>14,70 €</i>
<i>Truite aux amandes *</i>	<i>16,30 €</i>
<i>Truite des Planches mijotée au vin blanc du Jura *</i>	<i>18,30 €</i>
<i>Truite des Planches au vin jaune *</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Filet de sandre à la crème de morilles *</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Filets de perche beurre blanc citronné *</i>	<i>20,50 €</i>

## Viandes

<i>Tartare de bœuf, pommes frites *</i> <i>(Haché sur place par nos soins)</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Steak aux cinq poivres *</i>	<i>14,30 €</i>
<i>Entrecôte frites</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Entrecôte à la forestière *</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Entrecôte aux morilles *</i>	<i>29,20 €</i>
<i>Carré de porc rôti au miel du Jura *</i>	<i>15,30 €</i>
<i>Emincé de magret de canard grillé *</i>	<i>19,30 €</i>
<i>Emincé de magret de canard aux griottines de Fougerolles *</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Volaille fermière au vin jaune et morilles *</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Lobe de ris de veau aux morilles *</i>	<i>29,30 €</i>

Origine de nos viandes (volaille, porc, bœuf, veau) : UE

\* Fait maison 

