

Nos entrées

Escargots de Bourgogne les 6

Snails of Burgundy

7.00 €

mes
Sélections
du Ferrair

les 12

12.00 €

Salade franc- Comtoise

7.50 €

mes
Sélections
du Ferrair

Jambon cru du Haut- Doubs

Uncooked Haut Doubs ham

10.00 €

Feuilleté de champignons

Puff pastry of mushrooms

11.00 €

Gratin de queues d'écrevisses

Cheese-topped dish of crawfishes

11.00 €

mes
Sélections
du Ferrair

Ferrine de volaille et carottes

Ferrine of poultry and carrots

11.00 €

Saumon fumé farci de tartare de légumes,

chantilly à l'aneth

Smoked salmon with vegetable tartare

14.00 €

Foie gras poêlé aux pommes caramélisées, sauce miel

Hot foie gras, with honeysauce

16.00 €

Feuilleté aux morilles

Puff pastry of morilles

16.00 €

Salade repas

Salade de chèvre chaud, lardons et champignons grande

Salad with hot goat cheese, lardons and mushrooms

13.00 €

Petite

9.00 €

Nos tarifs sont en euro, TTC service compris

[Mes sélections du Ferrair :](#)

mes
Sélections
du Ferrair

Nos poissons

*Filets de truite gratinés de la petite montagne,
sauce Savagnin*

12.00 €

mes
Sélections
du Terroir

Filet of trout

Brochette de St Jacques, sabayon à l'orange

16.00 €

Scallop brochette , orange sauce

Dorade ou bar meunière (selon disponibilité)

15.00 €

Fish

Opportunité du jour selon arrivage

Nos viandes

Filet de volaille au Comté et aux noix

12.00 €

Net of poultry with county and walnuts

mes
Sélections
du Terroir

Noix de joue de porc confite aux petits légumes

13.00 €

Cheek of pork with vegetables

Tête de veau aux deux sauces

14.00 €

Tete of veal with two sauces

Magret de canard aux arômes de truffes

14.00 €

Duck breast with truffes aromes

Sauté de gibier sauce grand veneur

13.00 €

Sauté of game

Filet de bœuf aux morilles

25.00 €

Beef whith morilles

mes
Sélections
du Terroir

Entrecôte grillée Charollaise 220 g

17.00 €

Entrecôte grilled

350 g

25.00 €

mes
Sélections
du Terroir

Nos tarifs sont en euros, TFC service compris

Mes sélections du terroir :

mes
Sélections
du Terroir

Nos fromages

<i>Fromage blanc</i>	3.50 €	
<i>Assiette de fromages</i>	4.50 €	mes sélections du terroir
<i>Plateau de fromages</i>	6 €	

Nos desserts

<i>Dessert du jour</i>	4 €
<i>Pâtisserie maison</i>	4.50 €
<i>Crème caramel</i>	4 €
<i>Crème brûlée à la vanille</i>	5 €
<i>Salade de fruits frais</i>	5 €
<i>Gâteau au chocolat</i>	5 €
<i>Vacherin glacé maison selon disponibilité</i>	6 €
<i>Ou notre carte des coupes glacées</i>	

Nos prix sont en euro, TTC service compris

Mes sélections du Terroir :

mes
sélections
du
terroir