

Le Fromage à l'honneur

Fondue au Comté	21€/pers
accompagnée de salade, charcuterie et pommes de terre en robe des champs	
Raclette de Métabief avec salade, charcuterie et pomme de terre	22€/pers
(minimum 2 personnes)	
Raclette au Morbier avec salade, charcuterie et pomme de terre	22€/pers
(minimum 2 personnes)	
Boîte chaude Mont D'Or (Selon saison)	24€/pers

Nos Entrées

Escargots à la Bourguignonne (12)	14€
Escargots à la Bourguignonne (6)	7€
Owl au vent à la cancoillotte et saucisse de morteau	10€
Planchette de charcuterie	15€
(morteau, saucissons, rillettes de porc, jambon cru)	
Croûte aux Champignons	10€
Ferrine maison	9€
Oeuf poché à la crème de petits pois	9€
Croûte au fromage en entrée	10€
avec frites et salade en plat	16€
Ravioles Forestières	10€

Nos salades

Nos salades peuvent être servies en 2 tailles !	Petite	Grande
Salade Franc Comtoise	9€	15€
(Salade, Morteau, Comté râpé, Tomate, œuf dur)		
Salade à la truite fumée	11€	17€
(Salade, tomate, crouton, citron, truite fumé)		
Salade de Gésiers (croutons, salade, gésiers, pomme de terre, tomates)	11€	17€

Nos plats

Tagliatelles à la Truite fumée	15,00€
(Tagliatelle, crème, Truite Fumée)	
Tête de veau et ses légumes	15,50€
Jambon chaud de la maison Paillard sauce au Comté	14,50€
Souris d'agneau au Savagnin	17,50€
Filet de truite du Jura sauce au Chardonnay	14,50€
½ Saucisse de Morteau de la maison Paillard et sa Cancoillotte	14,50€
Saucisse de Veau, sauce Savagnin	15,50€
Kamburger de la Ferme	16€
(Salade, tomate, morbier, oignon frit, steak haché de bœuf, lard, ketchup,)	
Kamburger au Poulet	16€
(Salade, tomate, Morbier, oignon frit, steak de poulet, ketchup, raclette)	
Bägel à la truite fumée avec frites	14,50€
Bägel au poulet avec frites	14,50€

Nos Fromages

Plateau de Fromages (3 sortes)	9 €
--------------------------------	-----

Nos Desserts

Demandez la carte des glaces

Pâtisserie	7€
------------	----

Les plats « Fait Maison » sont élaborés à partir de produit brut.

Menu de la Ferme à 30 €

Ferrine Maison

ou

Ravioles Forestières

ou

Pâté en Croute à la saucisse de Morteau

Tête de Veau sauce Gribiche

ou

Jambon Chaud fumé du Chalet Gourmand, Roesti et Salade

ou

Filet de Truite du Jura

ou

Saucisse de Veau, sauce Saragnin

Fromage

Dessert au choix

Notre spécialité : Cuisson sur Ardoise

Original, savoureux, sympathique...

C'est cuire à votre table sur la pierre chaude.

Accompagnement : salade verte et Gratin dauphinois

Au Choix : Sauce au Bleu ou au Poivre

Possibilité Sauce Crème et Morilles : Supp. de 7 €/pers

Paré de Bœuf ou Filet de Canard : 18 €

Filet de Bœuf : 23,50 €

Côte de Bœuf au gros sel : 26€/pers

Menu à 15 €

(Formule valable uniquement le midi
sauf Samedis, Dimanche et Jours
Fériés)

Entrée du jour

+

Plat du jour

ou

Plat du jour

+

Dessert

Menu à 17€

(Uniquement le midi)

(Cette formule n'est pas servie les
Samedis, Dimanche et Jours Fériés)

Petite Assiette au Buffet

de Hors d'Œuvres

ou

Entrée Du Jour

Cuisse de Canard Confit

ou

Plat du Jour

Dessert

Menu du Petit Fermier (-12ans) à 10€

Saucisse de Morteau avec frites ou légumes

ou

Mugget de poulet avec frites ou légumes

ou

Steak haché de bœuf avec frites ou légumes

Dessert (Glace 1 boule ou Vache Meuh ou Pâtisserie)

Couvert enfant sans repas 2,00 €