

Menu de la Ferme à 29€

Ferrine Maison

ou

Flan de Butternut et œuf poché

ou

Pâté en Croute à la saucisse de Morteau et Morbier

Fête 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 Savagnin

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 : 22,50 €

Côte de Bœuf au gros sel : 26€/pers

Menu à 13€

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

Entrée du jour
+
Plat du jour
ou
Plat du jour
+
Dessert

Menu à 15€

(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

Paleron de Veau
sauce au Savaignin
ou
Plat du Jour

Dessert

Menu du Petit Fermier (-12ans) à 10€

Saucisse de Morteau avec frites ou légumes

ou

Nugget de poulet avec frites ou légumes

ou

Steak haché de bœuf avec frites ou légumes

Dessert (Glace 1 boule ou Pouss Pouss ou Pâtisserie)



Couvert enfant (sans repas) : 2 euros

Le Fromage à l'honneur

| | |
|-------------------------------------------------------------------------|----------|
| Fondue au Comté | 21€/pers |
| accompagnée de salade, charcuterie et pomme de terre en robe des champs | |
| Metsi Chaud à la bougie | 21€/pers |
| accompagné de salade, charcuterie et pomme de terre | |
| Raclette de Métabief avec salade, charcuterie et pomme de terre | 21€/pers |
| (minimum 2 personnes) | |
| Boite chaude Mont D'Or (Selon saison) | 24€/pers |

Nos Entrées

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Escargots à la Bourguignonne (12) | 12€ |
| Escargots à la Bourguignonne (6) | 6€ |
| Flan de Butternut et œuf poché | 9€ |
| Moelleux aux Morbier | 12€ |
| Planchette de charcuterie | 12€ |
| Croûte aux Champignons | 10€ |
| Ferrine maison | 9€ |



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 fumée) | | |

Nos plats

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Tagliatelles à la Franc Comtoise (Tagliatelle, crème, saucisse de Morteau) | 14,50€ |
| Tête de veau et ses légumes | 15,50€ |
| Gambon 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€ |
| Filet de Faisan forestier | 19€ |
| Hamburger au chorizo (Salade, tomate, fromage, oignon frit, steak haché de bœuf, chorizo, ketchup,) | 16€ |
| Hamburger Franc-Comtois (Salade, tomate, Morbier, oignon frit, steak haché de bœuf, saucisse de Morteau) | 16€ |

Nos Fromages

| | |
|--------------------------------|-----|
| Plateau de Fromages (3 sortes) | 8 € |
|--------------------------------|-----|

Nos Desserts

| | |
|------------------------------|----|
| Demandez la carte des glaces | |
| Pâtisserie | 7€ |

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