

## Les Entrées

- Escalope de Foie Gras Chaud aux Fruits, Sauce au Macvin : **21 €**
- Foie Gras Maison, en Terrine : **18 €**
- Morilles à la Crème : **24 €**
- Omelette Fourrée aux Morilles : **16 €**
- Saumon Fumé sur sa Petite Salade : **16 €**
- Jambon Fumé Cuit du Haut-Doubs : **11 €**
- Salade Mêlée : **11 €**

## Les Plats

- Poêlée de Saint Jacques au Persil et Echalotes : **24 €**
- Mousseline de Brochet à la Bisque Crémée : **15 €**
- Filet de Bœuf aux Morilles : **30 €**
- Tournedos aux Poivres, Flambé à l'Armagnac : **30 €**
- Tournedos Grillé : **27 €**
- Côte de Veau aux Pleurotes, Sauce au Savagnin : **24 €**
- Jambon Fumé Cuit du Haut-Doubs aux Morilles : **20 €**

*Certains plats des menus peuvent être servis à la carte,  
Merci de vous renseigner auprès des responsables de salle*

## *Les Fromages*

- *Sélection de Fromages : 8 €*

## *Les Desserts*

- *Farandole des Desserts de Frédérique Chauvin : 11 €*

- *Glaces et Sorbets « Berthillon » : 10 €*

- *Parfait Glacé Meringué aux Myrtilles : 10 €*

## *A Partir de 2 personnes et sur Commande*

- *Soufflé au Grand - Marnier : 13 € par pers.*

- *Profiteroles au Chocolat : 13 € par pers.*

## *Menu Enfant (jusqu'à 10 ans)*

*Un plat garni et un dessert : 9€*

*Pour les Allergènes présents dans nos plats,  
Merci de vous renseigner auprès des responsables de salle.*