

Le Fromage à l'honneur

Fondue au Comté	21€/pers
accompagnée de salade, charcuterie et pommes de terre en robe des champs	
Raclette de Mélabief 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€
Vol au vent à la cancoillotte et saucisse de morteau	10€
Planchette de charcuterie	15€
(morteau, saucissons, rillettes de porc, jambon cru)	
Pâté en croûte à la saucisse de Morteau et au Morbier	10€
Terrine Campagnarde	9€
Oeuf poché et son flan de butternut	9€
Croûte au fromage en entrée	10€
avec frites et salade en plat	16€
Raviolis 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 au chèvre chaud (salade, toasts de Chèvre Chaud et tomates)	11€	17€

Nos plats

Tagliatelles à la Truite fumée (Tagliatelle, crème, Truite Fumée)	15,00€
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 Morlancourt de la maison Paillard et sa Cancoillotte	14,50€
Saucisse de Veau, sauce Savagnin	15,50€
Hamburger de la Ferme (Salade, tomate, morbier, oignon frit, steak haché de bœuf, lard, sauce BBQ, pain à l'encre de seiche)	16€
Hamburger à l'effiloché de Canard (Salade, tomate, Raclette, oignon frit, effiloché de canard, sauce BBQ)	16€
Ballotine de Volaille aux champignons	15,50€
Dos de Lieu Noir en Croûte d'Herbes	14,50€
Épaule de porc Confit à partager (minimum 2 pers.)	16,00€

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 €

Terrine Campagnarde

ou

Raviolis Forestières

ou

Quiche à la Truite Fumée

Jambon Chaud fumé du Chalet Gourmand, Rösti et Salade

ou

Filet de Truite du Jura

ou

Saucisse de Veau, sauce Savagnin

Fromage

Glaces deux Boules ou Patisserie

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, échalote ou au Poivre

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

Pavé de Bœuf ou Magret de Canard : 18 €

Filet de Bœuf : 23,50 €

Brochette carnivore (Magret de Canard et Pavé de Bœuf) : 19€/pers

Menu à 15 €

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

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 Féries)

Petite Assiette au Buffet

de Hors d'Oeuvres

ou

Entrée Du Jour

Cuisse de Canard Confit

ou

Plat du Jour

Dessert

Menu du Petit Fermier (-12ans) à 10€

Saucisse de Morlancé 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 Vache Meuh ou Pâtisserie)

Cavert enfant sans repas 2,00 €