

Le Fromage à l'honneur

Fondue au Comté	22 €/pers
accompagnée de salade, charcuterie et pommes de terre en robe des champs	
Raclette de Métabief avec salade, charcuterie et pomme de terre	23 €/pers
(minimum 2 personnes)	
Raclette au Morbier avec salade, charcuterie et pomme de terre	23 €/pers
(minimum 2 personnes)	

Nos Entrées

Escargots à la Bourguignonne (12)	14 €
Escargots à la Bourguignonne (6)	7€
Planchette de charcuterie	15 €
(morteau, saucissons, rillettes de porc, jambon cru)	
Terrine de Saumon maison	10 €
Terrine Campagnarde	9 €
Croûte au fromage en entrée	10 €
avec frites et salade en plat	16 €
Ravioles Forestières	10 €
Assiette à Partager	16 €
(Rillettes de Saumon, Poulet et Porc/Magrets de Canard et fromage)	

Nos salades

Nos salades peuvent être servies en 2 tailles!	Petite	Grande
Salade de Magrets de Canards Fumés	11 €	17 €
(Salade, Tomates cerises, Noix, Magrets de canards Fumés)		
Salade à la truite fumée	11 €	17 €
(Salade, Tomate cerise, Croûton, Citron, truite fumée, Crevettes, Mélange de graines)		
Salade au chèvre chaud	11 €	17 €
(salade, toasts de Chèvre Chaud et tomates cerises, vinaigrette au miel)		
Salade de Gésiers	14 €	17 €
(Salade, Tomates cerises, Pommes de terre, Gésiers)		

Nos plats

Tagliatelles aux Crevettes (Tagliatelles, crème bisquée, Crevettes)	15,00€
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 €
Hamburger de la Ferme (Pain aux graines, Salade, Tomate, Raclette, Steak haché de bœuf, lard, sauce BBQ,)	16 €
Hamburger Pulled Pork (Salade, tomate, Raclette, Oignon frit, Effiloché de Porc, sauce BBQ, pain aux graines)	17 €
Hamburger Rossini (Pain à l'encre de seiche, Steak haché de Boeuf, Escalope de foie gras, Salade, Tomate, Oignon caramélisé, sauce échalotte au vin rouge)	21 €
Ballotine de Volaille aux champignons	15,50 €
Tartare de Boeuf, frites , salade	15,50 €
Bagel à la truite fumée, frites, Salade	15 €
Saucisse de Veau de la Maison Paillard	15 €

Nos Fromages

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

Nos Desserts

Demandez la carte des glaces	
Pâtisserie	7 €
Profiteroles au Chocolat ou Baba au Rhum	10 €

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

Menu de la Ferme à 30 €

Ferrine Campagnarde

ou

Ravioles Forestières

ou

Ferrine de saumon maison

Jambon Chaud fumé du Chalet Gourmand, Roesti et Salade

ou

Filet de Truite du Jura sauce au chardonnay

ou

Ballotine de poulet aux Champignons, sauce au savagnin

Fromage

Glaces deux Boules ou Pâtisserie

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

Paré de Bœuf ou Magret de Canard : 18 €

Filet de Bœuf : 25 €

Brochette carnivore (Magret de Canard et Paré de Boeuf) : 24 €/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 Poulet au Comté

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 €