Entrées

ASPERGES fraîches, huile vierge aux agrumes, chips de vieux comté et œuf bio poché	8.90 €	TERRINE de campagne maison au fil des saisons	9.20 €
VELOUTÉ de petits pois mentholé, huile de noisette, pointe de feta et œuf bio poché	8.90 €	FOIE-GRAS de canard IGP Sud-Ouest mi-cuit, gelée au Savagnin, pain toasté	14.90 €
ESCARGOTS en cassolette de douze (Frasne le Château) à la crème d'ail, chips de lard, persil	11.90 €	SALADE CÉSAR (salade verte, tomates, aiguillettes de poulet panées maison, parmesan, œuf dur)	8.90 €

Nos grillades

ENTRECOTE ≈ 250g (origine France) sauce au vin, frites, salade verte	22.90 €	STEAK HACHÉ ≈ 150g (origine France), œuf bio à cheval, frites et salade verte	9.90 €
FAUX-FILET ≈ 180g (origine France) sauce au vin rouge, frites, salade verte	16.90 €	ANDOUILLETTE 5 A ≈ 200g sauce à la moutarde à l'ancienne (Moutarderie Edmond Fallot) frites et salade verte	17.90 €

Nos plats

SUPREME DE POULET (origine France), sauce forestière, risotto et légumes printaniers	16.90 €	CROQUE-MONSIEUR gourmand gratiné, béchamel aromatisée à la truffe d'été, garni au jambon du Haut-Doubs et comté (AOP), frites et salade verte	16.90 €
FRITURE DE SANDRE ≈ 250g, sauce tartare, frites, salade verte	22 €	Version Croque Madame	+ 1.50 €
SANDRE sauce au beurre blanc citronnée, risotto et légumes printaniers	18.90 €	RAVIOLES farcies à la ricotta et basilic, crème citronnée, huile de noisette, émietté d'amandes et œuf bio poché	16.90 €