

Les entrées

☞ <i>La terrine de foie gras confit au naturel et poivre de cassis</i>	
<i>Fusette de pain de campagne</i>	16.10 €
☞ <i>Foie gras chaud pochée dans un vin chaud aux épices</i>	
<i>Petit gâteaux moelleux au griottines</i>	22.80 €
☞ <i>Assiette de jambon cru fumé et Terrine de foies de Volaille maison</i>	9.90 €
☞ <i>Nem de Langue fumée au Comté, Petite salade à l'huile de noix</i>	10.80 €
☞ <i>Tartare de truite fumée maison assaisonné à notre façon</i>	
<i>Sur un sablé au Comté</i>	14.20 €
☞ <i>Petits filets de Truites blancs, coulis d'écrevisses au Savagnin</i>	14.90 €
☞ <i>Cassolette d'Ecrevisses aux Morilles et Savagnin</i>	16.80 €
☞ <i>La Croûte avec des Morilles à la crème</i>	13.90 €
☞ <i>La croûte Que des Morilles à la crème</i>	21.20 €
☞ <i>Les noix de Saint Jacques rôties en croute de noisettes</i>	
<i>Velouté de topinambours crémeux</i>	21.50 €
☞ <i>Petite salade de chèvre chaud de la ferme de Rotsy</i>	10.30 €



Les Plats



<i>Filets de Perche meunière et pommes frites</i>	16.50 €
☰ <i>Grosse Truite du Moulin de Pierre au Savagnin</i>	19.30 €
☰ <i>Aïoli de Cabillaud mi- salé et ses légumes frais</i>	18.80 €
☰ <i>Risotto de Saint Jacques rôties, au Safran et vieux Comté</i>	20.80 €
☰ <i>Escalope de veau Franc comtoise</i>	17.50 €
☰ <i>Filet de Canette rôti aux cassis de la maison peureux</i>	
<i>Réduction de vin de trousseau</i>	18.20 €
☰ <i>Entrecôte avec sa poêlée de champignons à la crème</i>	20.30 €
☰ <i>Filet de Bœuf poêlé, beurre vigneron</i>	22.70 €
☰ <i>Tournedos aux Morilles</i>	30.80 €

Les gibiers et suggestions du moment

- | | | |
|---|--|---------|
| ☰ | <i>Gambas « Black Tiger » poêlées aux ananas et Macvin, tagliatelles fraîches</i> | 18.50 € |
| | <i>Tartare de bœuf Charolais « au couteau » à notre façon et ses pommes frites</i> | 18.60 € |
| ☰ | <i>Rossini de Dos de Cabillaud Rôti aux cèpes, crème balsamique maison</i> | 21.80 € |
| ☰ | <i>Cocotte de coq aux morilles et Vin Jaune</i> | 28.50€ |



Nos fromages affinés

- | | | |
|---|--|--------|
| ☰ | <i>Assiette de fromages comtois</i> | 5.70 € |
| ☰ | <i>Fromage blanc de campagne salé ou sucré</i> | 6.70 € |
| ☰ | <i>Plateau de fromages</i> | 8.80 € |

Nos desserts maison



Pour le menu Logis du Terroir

☞ Tarte aux fruits	4.70 €
☞ Coupe de glace	5.70 €
☞ Palette des trois sorbets maison	6.70 €
☞ Terrine glacée au chocolat Blanc et Noir	6.70 €
☞ Salade de fruits frais et son sorbet maison	6.70 €
☞ Soufflé glacé au Vert Sapin, coulis de griottes	6.70 €

Pour le menu Tradition

☞ Crème brûlée aux petits raisins golden marinés au Macvin	8.20 €
☞ Café gourmand (1 café et trois petits desserts)	7.70 €
☞ Barre Choco-noisette, caramel mou à la vanille Et son sorbet au lait	8.80 €
☞ Baba maison au rhum arrangé, Sorbet Pina Colada et ananas confit	9.00 €

Pour le menu Saveur

☞ Pavlova coco, kiwi et fruits du moment	9.10 €
☞ Moelleux au chocolat, crème anglaise *	9.30 €
☞ Assiette gourmande	9.30 €
☞ Pomme d'une nuit farcie aux morilles, caramel et Glace aux Noix *	9.80 €

Nos coupes glacées maison

☞ Coupe tutti frutti (Salade de fruits, 2 boules de sorbet et meringue)	7.20 €
☞ Coupe des îles (Ananas frais, glace rhum raisin, sorbet fruits de la passion, chantilly)	8.20 €
☞ Coupe du Bois Dormant (Griottines, glace vanille, glace absinthe, chantilly)	9.30 €

*Les desserts suivis d'un * sont à commander de préférence en début de repas*