



Notre carte automnale

Nos entrées froides ou chaudes

Terrine de lapin aux noisette, acidulé de pomme poire	11.20 €
Foie gras mi-cuit et son chutney d'Automne	16.50 €
Crème de Butternut et jambon cru fumé	9.50 €
Cassolette d'escargots forestière et vin Jaune	14.50 €
Rouleau de truite fumée à la rilette de queues d'écrevisses	13.80 €
Traditionnelle croûte	-Aux champignons à la crème 13.00 € -Aux girolles 15.50 € -Aux morilles à la crème 19.50 €
Délice du Tuyé (assortiment de charcuterie locale)	12.00 €

Nos salades

	Petite	Grande
Salade verte :	3.50 €	/
Salade aux fruits d'Automne et croustillant de Saint Marcelin (Salade verte, figues, fruits secs)	8.70 €	14.50 €
Salade végétarienne (assortiments de crudités)	5.30 €	9.60 €

Nos plats chauds de terre ou de mer



Filet de cannette jus réduit et figues rôties	14.20 €
Pavé de brochet rôti en croûte de vin Jaune et écrevisses	18.90 €
Suprême de Pintade Sauce vin Jaune et morilles	19.80 €
Confit de Chevreuil aux trompettes de la mort	14.20 €
Faux filet nature frites et salade	19.90€
- Beurre maitre d'hôtel	20.50€
Forestier	22.90€
Aux girolles	24.90 €
Pavé de Cerf aux Airelles	16.80 €
Filet de bœuf aux Morilles	32.00 €
Filet de perche meunière, frites salade	19.50 €
Supplément sauce Savagnin	21.50 €

Les Truites

Truite meunière	16.50 €
Truite « au bleue » (Cuisson au court bouillon)	17.50 €
Truite sauce Savagnin	19.00 €
Truite aux amandes	18.00 €

Menu du Terroir



Terrine de lapin aux noisettes, acidulé pomme, poire

Ou

Crème de Butternut et jambon cru fumé



Truite meunière du vivier

Ou

Confit de Chevreuil aux trompettes de la mort



Sélection de quatre fromages Comtois

Ou

Terrine glacée à la liqueur de Sapin, réduction merline

25.00 €/ personne

Menu du Saut

Mise en bouche



Cassolette d'escargots forestière au vin Jaune

Ou

Rouleau de truite fumée à la rillette de queues d'écrevisses

Ou

Foie gras mi-cuit et son chutney d'Automne



Pavé de brochet rôti en croute d'écrevisses et vin Jaune

Ou

Filet de cannette jus réduit et figues rôties

Ou

Pavé de Cerf aux Airelles



Nos affinées Comtois



Dessert au choix à la carte

43.00 € (ou 39.00 € sans fromage)

Menu enfant 12.00 €

Tropico

Crème de Butternut
Ou
Assiette de charcuterie



Sauté de volaille à la crème, frites et légumes
Ou
Steak haché, frites et légumes



2 boules de glaces

Nos Formules Express

Plat du jour Maison : 10.90 €
Entrée + plat **ou** plat + dessert : 13.80 €
Menu du jour avec café : 17.20 €

Servies uniquement du mardi au vendredi midi, hors jours fériés.

Nos spécialités fromagères

Fondue au Comté	11.50 €
Fondue aux trois fromages	14.50 €
Délice du Tuyé (assortiment charcuterie)	12.00 €
Morbiflette (pomme de terre lardon crème, Morbier)	16.00 €



Fromage frais ou affiné

Sélection de quatre AOC de la fruitière de Grande Rivière, Salade verte	6.80€
Fromage blanc nature ou sucré	4.50€
• Coulis fruits rouges ou exotique	5.50€
• Miel du Jura	5.50€

Nos desserts maison

Entremet myrtilles	8.70€
Crème brûlée parfum châtaigne	6.50€
Gratin de fruits rouges au Grand Marnier	7.90€
Café ou thé gourmand* (boisson + 3 petits desserts)	7.70€
Tartelette poire chocolat	6.80€
Moelleux au chocolat et sa glace noisette	8.70€
Terrine glacée liqueur de Sapin, réduction merline	7.30€
Gourmandise du moment	5.70€