



NOS ENTRÉES :

 **SALADE FRANC COMTOISE..... 7,50 €**
Salade verte, dés de jambon, Comté, saucisse de Montbéliard

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE
Cagouilles au beurre persillé
les 6 6.50 €
les 1210.00 €

 **JAMBON DE LUXEUIL..... 9 €**
noix de Jambon IGP affiné au vin du Jura, fumé et affiné 6 mois
Fabriqué par la Maison Daval

 **BOUCHÉE AUX CÈPES ET MORILLES 14 €**
Feuilleté à la crème et aux champignons

SALADE DE CROTTIN CHAUD....8.50 €
Salade verte, fromage de chèvre rôti

TERRINE DE COCHON7 €
Terrine du moment ... et son accompagnement

NOS POISSONS :

FILET DE LIEU NOIR A L'OSEILLE 11€
Noix de St Jacques avec crème de safran

 **TRUITE AUX MYRTILLES 14 €**
Truite entière cuisinée comme autrefois

CASSOLETTE DE ST JACQUES 17€
Noix de St Jacques avec crème de safran

 **FILET DE SANDRE AU VIN JAUNE 17 €**
Filet de sandre accompagné d'une sauce au vin jaune

NOS VIANDES :

FAUX FILET POELLE 15 €
servi avec une sauce moutarde à l'ancienne ou Roquefort
MOUTARDE A L'ANCIENNE OU AU ROQUEFORT

 **MAGRET DE CANARD GRIOTTINES.16 €**
Magret de canard accompagné des célèbres Griottines Peureux

 **ANDOUILLETTE DE CAMPAGNE... 10 €**
Le top de l'andouillette sauce moutarde à l'ancienne

 **ESCALOPE JURASSIENNE 13 €**
Filet de volaille garni de jambon et de Comté

FILET MIGNON AUX MORILLES ET CHAMPIGNONS. 19 €
Filet mignon de porc servi avec sa sauce champignons

 **LE POT HAUT SAÔNOIS 15 €**
Pomme de terre, jambon de Luxeuil, saucisse, cancoillotte chaude, salade

NOS FROMAGES :

 **ASSORTIMENT DE FROMAGES..... 6 €**
FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE ... 4 €
à la crème fraîche ou au coulis de framboise

NOS DESSERTS :

(garantis 100 % maison)

* desserts à commander en début de repas

 **SOUFFLE GLACE AUX GRIOTTINES 8 €**
Dessert glacé à base de cerises à l'eau de vie Spécialité

 **SOUFFLE GLACE AUX FRAMBOISINES 8 €**
Dessert glacé à base de Framboises à l'eau de vie Spécialité

DUO DE CERISES DE PAYS 6,50 €
Pour les amateurs de cerises

DELICE AU 3 CHOCOLATS* 6,50 €
Pour les Amateurs de chocolats

PROFITEROLES GOURMANDES * 8.50 €
Choux pâtisseries farci glace vanille sauce chocolat

 **SOUPE DE CERISES DE PAYS* 6,50 €**
Cerises de Pays accompagnées d'un sirop au Kirsch

 **COUPE FOUGEROLLAISE8 €**
Glace cerise et Griottines

 **COUPE LUXOVIENNE8 €**
Glace framboise et Framboisines

COUPE TUTTI FRUTTI6,50 €
Sorbet au choix et fruits frais

COUPE BOURGUIGNONNE6,50 €
Sorbet cassis et cassis grain Alcooolisés

COUPE DE GLACES A COMPOSER

Avec ou sans Chantilly maison

1 BOULE 2.50 €

2 BOULES 4,00 €

3 BOULES 6,50 €

choix des parfums :

Sorbets : citron, framboise, cassis, mandarine, passion

Glaces : vanille, café, chocolat, fraise, pistache, malaga



Menu Enfant 7.50 €

Diabolo ou Coca cola ou sirop à l'eau

Escalopinette au Comté

Ou Steak du Chef

Glace au choix



MENU LANCIA A 16 €uros

La composition du jour :

Les entrées au choix :

- Terrine du Chef Crudités *
- Melon aux cassis*
- Velouté de cèpes *

Les plats au choix:

- Paella Maison
- Andouillette Campagnarde à la graine de moutarde
- Faux filet au goût du Chef * (+ 3€)

Les suggestions dessert au choix :

- Coupe glacée aux cassis*
- Délice aux 3 chocolats*
- Soupe de Cerises*

Entrée ou dessert seul 6,50 €
 Plat seul 9,50

MENU LOTUS A 20 €uros
Menu Régional

Jambon de Luxeuil et sa garniture

Escalope Jurassienne

Pot de cancoillotte

Coupe Fougerollaise



MENU FERRARI A 25 €uros

Salade de Chèvre chaud

Magret de canard et myrtilles

Assortiment de Fromages

Soufflé glacé aux Griottines