



*Sylvaine & Jean-Philippe et toute l'équipe de la Ferme-Hôtel,
vous souhaitent la Bienvenue*

Nos Entrées

	Entrée	
<i>Soupe Franc-Comtoise</i> (avec dès de Comté et Lardons fumés)	7,00 €	
<i>Terrine Ferme Hôtel Maison au grés des saisons</i>	7,00 €	
<i>Salade Ferme Hôtel</i> (Saucisse de Morteau, Morbier, Tomate, Œuf dur, Noix)	8,00 €	Plat 11,00 €
<i>Salade de Chèvre Chaud aux Noix</i>	9,00 €	12,50 €
<i>Croute aux Morilles et Champignons des Bois gratinée au Comté</i>	12,00 €	16,00 €
<i>Escalopes de Foie Gras de Canard aux pommes Poêlées a notre façon</i>	18,00 €	
<i>Escargots Façon Bourguignone</i>	les 12 19,00 €	les 6 10,00 €

Prix Nets



Nos Poissons

Servis avec: Riz Pilaf et deux Légumes du moment

<i>Filets de Truites de la vallée de la Loue</i>	<i>Aux Amandes grillées</i>	19 €
<i>Friture de Carpe ,</i>	<i>sauce gribiche</i>	19 €
<i>Filets de Perches Meunière</i>		28 €

Nos Viandes

Servis avec: Ecrasée de Pomme de Terre et deux Légumes du moment

<i>Faux-filet de Bœuf au grill env. 180 g</i>	<i>Beurre Maitre d'hotel</i>	22 €
<i>Onglet de Bœuf env. 160 g</i>	<i>Sauce Arboisienne Rouge</i>	18 €
<i>Filet de Bœuf au Grill env. 180 g</i>		31 €
<i>Filet Mignon de Porc env. 180 g</i>	<i>Sauce aux Champignons et Morilles</i>	20 €

La Chasse est servie avec des Spätzles

<i>Pavé de Daim env. 160 g</i>	<i>Sauce Arboisienne Rouge</i>	22 €
<i>Filet Mignon de Sanglier env. 160 g</i>	<i>Mariné et Sauté</i>	22 €
<i>Civet de Chevreuil env. 160 g</i>		16 €

Nos viandes peuvent être servies d'une Sauce aux Morilles et Champignons des Bois 6 €

La Viande Bovine. Pays Naisseur : F, Pays engrais : F, Pays abattage : F La Viande Ovine. Origine : F

La Boîte Chaude (15 mn d'attente)

Boîte de « Mont D'or » au four servie avec
De la Charcuterie du Haut-Doubs, Pommes de Terre en Robe des Champs
et Salade Verte 25 €

Prix Nets

Le Chariot de Fromages de nos contrées 8 €

Comté, Morbier, Mamirolle , Cancoillotte etc..

Nos Desserts Maison

<i>La Tarte du jour avec les fruits de la saison</i>	6,00 €
<i>Ile Flottante Saveur d'Automne (Chataigne)</i>	6,00 €
<i>Salade de fruits frais de la saison</i>	6,00 €
<i>Crème Brulée</i>	6,00 €
<i>Crème Brulée au Chocolat</i>	6,00 €
<i>Mousse au chocolat Noir et Noix de Pécan Torréfiées</i>	6,00 €
<i>Café ou Thé Gourmand</i>	7,00 €

Coupe de Glaces et Sorbets

<i>Coupe deux boules :</i>	3,50 €
<i>Coupe 3 Boules :</i>	4,50€
<i>Supplément crème Chantilly :</i>	1,00 €

Vanille intense
Chocolat noir
Chocolat Blanc
Café pur Arabica
Cœur de fraise
Citron Vert
Douceur Framboise
Pomme Verte
Smarties

Mandarine du Sud
Cœur d'Ananas
Sorbet Myrtille

Tous nos desserts hormis les glaces sont faits maison

PRIX NETS