



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

## *Nos Entrées*

	Entrée	
<b><i>Soupe Franc-Comtoise</i></b> (avec dès de Comté et Lardons fumés)	7,00 €	
<b><i>Terrine Ferme Hôtel Maison au grés des saisons</i></b>	7,00 €	
<b><i>Salade Ferme Hôtel</i></b> (Saucisse de Morteau, Morbier, Tomate, Œuf dur, Noix)	8,00 €	Plat 11,00 €
<b><i>Salade de Chèvre Chaud aux Noix</i></b>	9,00 €	12,50 €
<b><i>Croute aux Morilles et Champignons des Bois gratinée au Comté</i></b>	12,00 €	16,00 €
<b><i>Escalopes de Foie Gras de Canard aux pommes Poêlées a notre façon</i></b>	18,00 €	
<b><i>Escargots Façon Bourguignone</i></b>	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>	<b>19 €</b>
<i>Friture de Carpe ,</i>	<i>sauce gribiche</i>	<b>19 €</b>
<i>Filets de Perches Meunière</i>		<b>28 €</b>

## 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>	<b>22 €</b>
<i>Onglet de Bœuf env. 160 g</i>	<i>Sauce Arboisienne Rouge</i>	<b>18 €</b>
<i>Filet de Bœuf au Grill env. 180 g</i>		<b>31 €</b>
<i>Filet Mignon de Porc env. 180 g</i>	<i>Sauce aux Champignons et Morilles</i>	<b>20 €</b>
<i>Nos viandes peuvent être servies d'une Sauce aux Morilles et Champignons des Bois</i>		<b>6 €</b>

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

## La Boîte Chaude (15 mn d'attente)

<i>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</i>	<b>25 €</b>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

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

### *Coupe de Glaces et Sorbets*

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

*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**