



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

Nos Entrées

	Entrée	
<i>Salade de Jeunes pousses, truite fumée de la Loue aux agrumes</i>	8,50 €	
<i>Terrine Ferme Hôtel Maison au grés des saisons</i>	7,00 €	
<i>Salade Ferme Hôtel (Saucisse de Morteau, Morbier, Tomate, Œuf dur, Noix)</i>	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>Assortiment de Charcuterie du Pays, (Jambon cuit du Haut Doubs, Jambon cru, Saucisse de Morteau, Terrine Maison)</i>	12,50 €	
<i>Escargots Façon Bourguignone</i>	les 12 19,00 €	les 6 12,00 €

Prix Nets



Nos Poissons

Servis avec: les Légumes du moment

<i>Filets de Truites de la vallée de la Loue</i>	<i>Aux Amandes grillées</i>	19 €
<i>Dos de Cabillaud Roti au crumble de Chorizo</i>		21 €
<i>Friture de Carpe</i>	<i>sauce gribiche</i>	19 €
<i>Filets de Perches Meunière</i>		28 €

Nos Viandes

Servis avec: les Légumes du moment

<i>Entrecote de Veau</i>		24 €
<i>Confit de Canard</i>		20 €
<i>Onglet de Bœuf env. 180 g</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 €
<i>Nos viandes peuvent être servies d'une Sauce aux Morilles et Champignons des Bois</i>		6 €

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

Végétarien

<i>Les Pâtes du Moment et Ratatouille</i>	12 €
---	-------------

L'assiette de Fromages de nos contrées 8 €

Comté, Morbier, Mamirolle , Cancoillotte etc..

Nos Desserts Maison

<i>Salade d'agrumes et menthe du jardin (orange, pamplemousse)</i>	6,00 €
<i>La Tarte du jour avec les fruits de la saison</i>	6,00 €
<i>Ile Flottante Saveur d'été</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>Profiteroles Gourmandes deux pièces</i>	6,00 €
<i>Profiteroles pour les Gourmands trois pièces</i>	8,00 €
<i>Café ou Thé Gourmand</i>	7,00 €

Coupe de Glaces et Sorbets

Coupe deux boules :	3,50 €
Coupe 3 Boules :	4,50€
Supplément crème Chantilly :	1,00 €

Vanille intense
Chocolat noir
Chocolat Blanc
Chocolat Noisettes
Cœur de fraise
Citron Vert
Douceur Framboise
Smarties

Mandarine du Sud
Cœur d'Ananas
Mangue Exotique
Café pur Arabica

Tous nos desserts hormis les glaces sont faits maison

PRIX NETS