



*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>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>Confit de Canard</i>		20 €
<i>Pièce de viande du moment au Grill 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</i>	6,00 €
<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 €

<i>Vanille intense</i>	<i>Mandarine du Sud</i>
<i>Chocolat noir</i>	<i>Cœur d'Ananas</i>
<i>Chocolat Blanc</i>	<i>Mangue Exotique</i>
<i>Chocolat Noisettes</i>	<i>Café pur Arabica</i>
<i>Cœur de fraise</i>	
<i>Citron Vert</i>	
<i>Douceur Framboise</i>	
<i>Smarties</i>	

Tous nos desserts hormis les glaces sont faits maison

PRIX NETS