



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

Nos Entrées

	Entrée	Plat
<i>Foie Gras mi-cuit a l'Armagnac Figue tiède Toast de Pain d'épices Maison</i>	11,80 €	
<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>	6,00 €	
<i>Salade Ferme Hôtel (Saucisse de Morteau, Morbier, Tomate, Œuf dur, Noix)</i>	8,00 €	12,00 €
<i>Carpaccio de Saint-Jacques Mousseline citron vert</i>	11,00 €	
<i>Croute aux Morilles a notre façon</i>	16,00 €	29,00 €
<i>Assortiment de Charcuterie du Pays, (Jambon cuit du Haut Doubs, Jambon cru, Saucisse de Morteau, Terrine Maison)</i>	12,50 €	
	les 6	les 12
<i>Escargots Façon Bourguignone</i>	12,00 €	20,00 €

Prix Nets



Nos Poissons

Servis avec: les Légumes du moment

<i>Filets de Truites de la vallée de la Loue Façon Meunière</i>		19 €
<i>Friture de Carpe</i>	<i>sauce gribiche</i>	19 €
<i>Filets de Perches Meunière</i>		25 €

Nos Viandes

Servis avec: les Légumes du moment

<i>Confit de Canard IGP</i>	<i>env.180 g</i>	20 €
<i>Pièce de viande du moment au Grill</i>	<i>env. 180 g</i>	19 €
<i>Pavé de selle d'agneau jus au Thym et Romarin de notre jardin</i>	<i>env.180 g</i>	24 €
<i>Filet Mignon de Porc</i>	<i>env.180 g</i>	20 €
<i>Nos viandes peuvent être servies d'une Sauce aux 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</i>	12 €
<i>Assiette de légumes</i>	12 €

L'assiette de Fromages de nos contrées 8 €

Comté, Morbier 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>Mousse légère aux fruits du moment</i>	6,00 €
<i>Salade de fruits frais de la saison</i>	6,00 €
<i>Crème Brulée légèrement vanillée</i>	6,00 €
<i>Crème Brulée au Chocolat</i>	6,00 €
<i>Mousse au Chocolat Noir</i>	6,00 €

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
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