



*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)	7,50 €	
<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>Assortiment de Charcuterie du Pays,</i> (Jambon cuit Fumé, Jambon cru Saucisse de Morteau, Brési, Terrine Maison)	12,50 €	
<i>Escargots Façon Bourguignone</i>	19,00 €	les 12 les 6 12,00 €
<i>Foie Gras à l'Armagnac cuit et Figues en deux façons</i>	10,00 €	

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>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 ou UE, Pays engrais : F ou UE, Pays abattage : F ou UE La Viande Ovine. Origine : F ou UE

Végétarien

<i>Les Pâtes et légumes du Moment</i>	12 €
<i>Croute aux Morilles et Champignons des Bois gratinée au Comté</i>	16 €

La Boîte Chaude (15 mn d'attente)

<i>Mont D'or au four servi avec Jambon cuit Fumé, Saucisse de Morteau, Jambon cru du pays, Brési, Pomme de terre vapeur et une salade verte</i>	25 €
---	------

Prix Nets