

A LA CARTE

Pour débiter votre repas

La grosse fricassée de morilles à la crème façon Mère Guenot avec sa tartine grillée 24€

Foie gras de canard maison , brioche et fraîcheur du maraîcher vinaigrette au vin jaune 16€

Salade franc-comtoise , tomates fraîches , tomates séchées, saucisse de St Hippolyte, lard, comté, noix, pommes de terre et cancoillotte 14€

La terrine maison à la viande légèrement fumée servie avec un chutney de fruits secs 10€

Saladette à l'huile de noix et moutarde à l'ancienne et croustillant de Morbier 9€

La mer et la rivière

La truite aux morilles à la crème et vin jaune 23€

La truite au vin jaune 18€

La truite aux pruneaux , abricots et fruits secs 16€

La truite meunière 14€

Retour de pêche sauvage à la saucisse de Saint Hippolyte et jus de viande 24€

Retour de pêche sauvage suivant l'inspiration du chef 18€

La terre

L'assiette franc-comtoise autour du cochon, filet mignon , saucisse de Saint Hippolyte, croustillant de boudin noir et lard confit sauce au trousseau 18€

Magret de canard entier, servi rosé , sauce caramel passion 20€

Suprême de volaille fermière label rouge, farci d'une julienne de légumes printaniers, sauce aux morilles et mille feuilles de pommes de terre 24€

Fromage

L'assiette de fromages de la région 8€

Nos desserts

Voir l'ardoise de suggestions

LES MENUS

Le menu enfant 9.50€ (jusqu' à 12 ans)

*Plat chaud et sa garniture
Dessert du jour*

Le plat du jour le midi en semaine 9.90€

Menu du marché 19€

Entrée plat dessert sauf samedi soir, dimanche et jours fériés

Menu du Saint Hippolyte 25€

*La terrine maison à la viande légèrement fumée servie avec un
chutney de fruits secs*

*Retour de pêche sauvage suivant l'inspiration du chef
ou*

*L'assiette franc-comtoise autour du cochon , filet mignon , saucisse de St
Hippolyte , croustillant de boudin noir et lard confit sauce au trousseau*

Dessert au choix sur l'ardoise

Menu de la Mère Guenot 38€

Foie gras de canard maison , et fraîcheur du maraîcher vinaigrette au vin jaune

*Retour de pêche sauvage , à la saucisse de Saint Hippolyte et jus de viande
ou*

*Suprême de volaille fermière label rouge, farci d'une julienne de légumes
printaniers , sauce aux morilles et mille feuilles de pommes de terre*

Desserts au choix sur l'ardoise

Prix net TTC Service inclus