

A LA CARTE

Entrées

La croûte aux morilles de la Mère Guenot au vin jaune 24€ / en plat 28€

Le croustillant comtois chaud à la saucisse fumée de Mr Guinchard à St

Hippolyte et morbier servi avec saladine 10€

Nougat de foie gras de canard maison et son chutney 15€

Terrine de pommes de terre au comté et lard paysan servie avec saladine 9€

Salade de saison et copeaux de parmesan 6€

Truites de notre vivier / pisciculture de Soultz-cernay (DOUBS)

Servies avec pommes de terre fondantes cuites au four

La truite au vin jaune et morilles à la crème 24€

La truite aux fruits secs du mendiant avec abricots et pruneaux le tout déglacé

au vin jaune 19€

La truite juste belle meunière 14€ ou aux amandes torréfiées 16€

La truite au Chablis et échalotes 18€

La truite au beurre citronné oignons rouges et julienne de tomates confites 17€

Viandes

Traditionnelle suprême de pintade aux morilles à la crème et vin jaune 24€

La saucisse fumée gros boyaux de Mr Guinchard à Saint Hippolyte, pommes

fondantes et mont d'or parfumé 18€

Rognon de veau entier cuit rosé flambé au Macvin du Jura 18€

Pot au feu du chef bœuf et veau légumes 20€

Fromage

L'assiette de fromages de la région 10€

Nos desserts

Voir l'ardoise de suggestions des desserts

LES MENUS

Menu du marché (le midi en semaine sauf jours fériés)

19€ entrée plat et dessert

15€ entrée et plat ou plat et dessert

Menu du Saint Hippolyte 25€

Notre terrine maison aux fruits secs

La saucisse fumée gros boyaux de Mr Guinchard à Saint Hippolyte, pommes fondantes et mont d'or parfumé

ou

La truite de Soulce-Cernay juste belle meunière

Dessert au choix sur l'ardoise

Menu Morilles 44€

La croûte aux morilles de la Mère Guenot

Traditionnelle suprême de pintade aux morilles à la crème et vin jaune

Ou

La truite de Soulce-Cernay aux morilles à la crème et vin jaune

Dessert au choix sur l'ardoise

Les plats faits maison sont élaborés sur place à base de produits bruts

Prix net TTC Service inclus hors boissons