



Formules



Entrée – Plât – Dessert : 28 €
Entrée – Plât ou Plât – Dessert : 25 €

Enfants : Entrée - Plât - Dessert : 17 € / Entrée - Plât ou Plât - Dessert : 15 € / Plât seul : 12 €

Entrées - 8 € :

- Œuf parfait, crème de p. de terre à la Cancoillotte, ail des ours, pickles de chanterelles **V**
- Rillettes de poulet rôti, toasts, pickles d'oignons rouges et herbes fraîches
- Croûte aux champignons et morilles, salade verte (Supplément 4 €) **V**

Plats - 20 € :

- Paleron de bœuf braisé, écrasé de pommes de terre et légumes rôtis
- Fritures de carpes, frites fraîches et sauce Tartare (Supplément 3 €)
- Risotto aux asperges vertes et Comté, pignons de pin torréfiés et jeunes pousses **V**

Fondue (pour 2 personnes minimum) :

Recette du Chef : Comté Fruité, Comté Vieux et Foncinier **V** : 18 € par pers.

Fondue + Charcuteries : 22 € par pers.

Fondue + Charcuteries + Dessert : 25 € par pers.

Fromages / Desserts - 7 € **V** :

- Planche de fromages
- Verrine rhubarbe & Spéculoos
- Amandine fraise - chocolat, coulis de fraises
- Glaces & sorbets : Vanille, Chocolat noir, Menthe-chocolat, Fraise, Framboise, Banane, Abricot

[**V** Végétarien / **V*** adaptation végétarien possible sur demande]

Toute modification apportée au menu demi-pension sera facturée 'à la carte', sauf en cas d'allergies connues à la réservation.

Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits frais et de saison, en fonction des arrivages.

N'hésitez pas à consulter notre personnel concernant les **allergènes** présents dans les plats.