

## **ENTREES**

- \*Planchette de Charcuteries du Terroir
  - \*Planchette de lard paysan
  - \*Salade de chèvre chaud au miel
  - \*Salade de Cervelas à notre façon
  - \*Oeuf "Cocotte" à la franc-comtoise
    - \*Terrine Maison au Vin Jaune
    - \*Omelette Paysanne
    - \*Omelette Comtoise

## **ROESTIS**

- \*Roestis gratinés au Chèvre
- \*Roestis gratinés au Morbier
- \*Roestis gratinés au Bleu de Gex AOP Haut Jura
  - \*Roestis Morteau
- \*Roestis Jambon fumé du Hauts Doubs
  - \*Roestis du Relais
- \*Roestis chiffonnade de Jambon fumé braisé
  - \*Roestis « Charcuterie »
  - \*Roestis Montagnard

## **VIANDES**

- \* Duo de Poitrine de cochon laquée et confite en croûte d'herbes
  - \* Pavé d'Angus à la Plancha
- \* Filet de Poulet en cocotte, gratiné au comté
  - \*Escalope de Veau au Bleu de Gex
- \*Filet Mignon de Porc, en croûte de Morbier
  - \*Burger Maison

## **Desserts**

- \*Crumble aux pommes caramélisées, glace vanille
  - \*Ananas frais, glace caramel
  - \*Moelleux au chocolat
  - \*Tartelette au Citron
- \*Entremet au Nougat glacé ..... Et diverses Coupes Glacées

## **Menu des petits Fermiers**

(jusqu'à 10 ans) servi avec 1 verre thé glacé ou 1 verre de limonade ou  
1 verre de sirop à l'eau

**Jambon Fumé du Haut Doubs, pommes frites**

\*\*\*

glace enfant