

Les entrées...

Terrine maison	8.50 €
Salade verte	4.00 €
Salade du pêcheur Truite fumée et rillettes de truite	10.50 €
Salade de chèvre chaud	8.90 €
Salade Franc-comtoise Salade, tomates, saucisse de Morteau, Comté, lardons, œufs, noix	9.50 €
Assiette du Marandon Terrine maison, jambon fumé Franc-comtois	12.00 €
Croûte aux champignons	12.00 €
Croûte au Morbier	9.00 €
Jambon fumé Franc-comtois	8.90 €

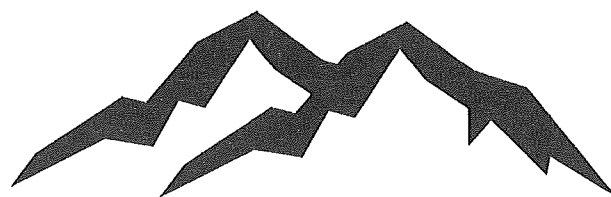


... *Viandes et
poissons*



Faux-filet nature	13.50 €
Supplément sauce au poivre, au bleu, au miel	2.00 €
Pavé de Rumsteak	17.90 €
Magret de canard	16.00 €
Supplément sauce au poivre, au bleu, au miel	2.00 €
Cuisse de poulet sauce Suprême au vin jaune et champignons	14.90 €
Tripes maison	13.00 €
Truite du vivier au beurre	13.50 €
Pisciculture des Rivières	
Truite aux amandes	14.70 €
Filets de perche	15.60 €





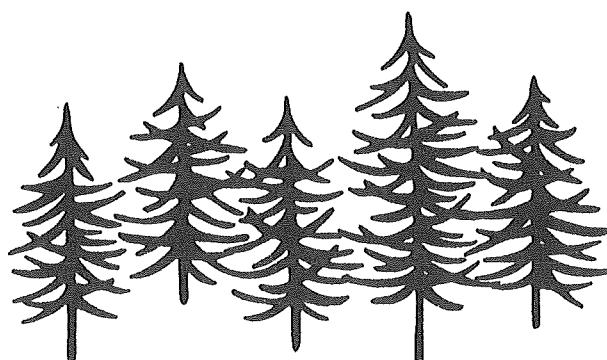
A la montagne

Raclette (pour 2 personnes) 27.00 €
pommes de terre, fromage, charcuterie et
salade

Fondue (pour 2 personnes) 16.00 €
avec salade

Fondue (pour 2 personnes) 24.00 €
avec salade et charcuterie

Morbiflette 18.00 €
pommes de terre, Morbier, lardons, crème,
oignons et saucisse de Morteau



*En
automne...*

PIGEONNEAU

17.00 €

PAVÉ DE CUISSOT DE
CERF OU DE SANGLIER

18.00 €

Suivant arrivage



Desserts

Assiette de fromages	7.00 €
Glace 2 boules	4.80 €
Glace 2 boules chantilly	5.00 €
Glace 2 boules liqueur	8.10 €
Boule de glace supplémentaire	2.00 €
Chocolat liégeois	6.70 €
Café liégeois	6.70 €
Dame blanche	6.70 €
Coupe jurassienne	8.00 €
Glace Macvin, glace noix, glace vanille, chantilly	
Coupe jurassienne avec Macvin	10.60 €
Profiteroles au chocolat	7.30 €
Crème brûlée maison	5.00 €
Mousse au chocolat maison	5.50 €
Pâtisserie maison	6.30 €

GLACES

Vanille

Chocolat

Café

Praliné noisette

Pistache

Rhum raisins

Fraise

Framboise

Cassis

Citron

Pêche de vigne

Bourgeons de sapin

Pain d'épice

Caramel beurre salé

Mangue

Passion

Noix

Macvin

