Menu Terroir | 33 €

Oeuf meurette
à la saucisse de Montbéliard
ou
Croûte forestière
ou
Terrine maison et ses condiments
*****
Pièce du boucher
aux échalotes confites
ou
Suprême de volaille au Comté
ou
jambon maison braisé
au Macvin du Jura

Ces plats sont servis avec leur garniture
de légumes frais et de saison.

*****
Assiette de fromages régionaux
sur salade verte, raisins et noix
ou
Dessert maison au choix

Menu Gourmet | 45 €

Foie gras maison au Macvin
ou
Cassolette d'escargots à l'absinthe
ou
Cassolette de noix de Saint-Jacques
flambées au Marc du Jura

*****
Filets de truite de la Haute Vallée
Façon meunière et amandes effilées
ou
Suprême de pintade aux morilles
ou
Filet de canard aux griottines de Fougerolles

Ces plats sont servis avec leur garniture
de légumes frais et de saison.

Assiette de fromages régionaux
sur salade verte, raisins et noix

*****
Dessert maison au choix

Menu Enfant | 10 €

Nuggets de poulet maison
servis avec des pommes frites
et fromages régionaux

*****
Coupe de glace
(2 parfums au choix : vanille, chocolat,
caramel, fraise, framboise, citron)
ou
Mousse au chocolat maison

*****
Une boisson au choix
(jus de pomme régional,
Coca-Cola, Orangina, Ice-Tea, Limonade)

Formule Déjeuner

Uniquement le midi en semaine,
hors jours fériés

Entrée/plat ou plat/dessert | 19 €

*****
Entrée + plat + dessert | 24 €

Auberge DE BUFFARD

◆ CUISINE DE TERROIR ◆

FREE
WIFI_Auberge de Buffard

Le chef et son équipe sont heureux de vous accueillir et vous présenter leur cuisine régionale à base de produits frais et pour la plupart locaux. Afin de respecter les mesures d'hygiène en vigueur, notre carte se présente à vous sous la forme de sets de table.

Bonne lecture et bon appétit !

Pour les petites faims :

Entrée du menu terroir 10€	Entrée du menu gourmet 16€
Plat du menu terroir 17€	Plat du menu gourmet 22€

Salade Repas | 18€

Salade du moment
suivant approvisionnement

Les Poissons

Filets de truite de la Haute Vallée de la Loue au Pontarlier | 20€
Servis avec leur garniture
de légumes frais et de saison.

Filets de Saint-Pierre au vin jaune | 22€
Servis avec leur garniture
de légumes frais et de saison.

La Spécialité Fromagère

Morbiflette | 17 €
Pomme de terre, morbier fondu, salade verte,
dés de Morteau et lardons

Fondue classique au Comté | 16 € /pers.
(pour 2 personnes minimum)
Accompagnée de salade du moment

Fondue royale | 25 € /pers.
(pour 2 personnes minimum)
Accompagné de charcuteries maison
et salade du moment

L'Ardoise du Charcutier | 19 €

Assortiment de charcuteries maison
sur salade verte et pommes rôties

Gourmandises | 7,50 €

Crème brûlée du moment

Tartelette chocolat caramel beurre salé

Tarte maison et glace artisanale

Gratin de fruits mangue ananas

Coupe de glace aux saveurs régionales*
Noix arrosée de Macvin et raisins ou liqueur de sapin
arrosée de vert sapin

Coupe de glace*
3 parfums au choix : vanille, chocolat, caramel beurre
salé, café, fraise, framboise, citron, ananas

Tous nos desserts sont servis accompagnés
de mignardises maison.

Vente à emporter

N'hésitez pas à nous contacter
pour toute demande !
Nous saurons apporter des solutions adaptées
à vos événements.

03 81 57 47 99 ou 06 60 48 67 87
contact@auberge-de-buffard.fr

Coordonnées

Rejoingnez l'Auberge sur Facebook

5 Grande Rue, 25 440 Buffard

www.auberge-de-buffard.fr

« La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont »
CURNONSKY