**Bienvenue aux Tuffes**

Carte de saison.

Ouvert du vendredi au dimanche.

**Bon appétit**

Tous nos plats sont faits maison, du début à la fin (pâte a tarte, gravlax, sauce, fumage…) élaborés avec des produits frais, locaux et bio (autant que faire se peut)

­-Pain bio « Ô pain du lac » Les rousses.

-Cochonnaille, « Au bon porc du Haut Jura » Longchaumois

-Légumes de région et/ou « ferme de la Roche blanche », maraicher bio, La Rixouse

-Fromages, fruitière de Saint Laurent en Grandvaux

-Bœuf, « Jura viande »

-Poulet « Au p’tiot poulot »

-Herbes aromatiques et tisanes jardin du chalet

**Salade des Tuffes (assiette plat)**

**-Gravlax de bœuf façon asiatique, salade verte, chêvre chaud, oignons frits, frites de polenta, sauce maison.**

**18 euros**

**Salade comtoise (assiette plat)**

**-Dés de comté, saucisse fumée du Haut-Jura, maïs, oignons rouges émincés, tomates séchées, salade verte.**

**18 euros**

**Croûte jurassienne**

**-Tranche de pain au levain bio, poitrine de porc fumée et morbier fondu, crème et vin blanc du Jura (chardonnay), salade verte, charcuterie à l’ancienne.**

**18 euros**

**Croûte aux cèpes**

**-Tranche de pain au levain bio, jambon cru du Haut Jura, crème au savagnin, échalotes et cèpes, salade verte.**

**20 euros**

**Le randonneur**

**-Planche de charcuterie du Haut Jura, fromages de la fruitière, salade verte.**

**17 euros**

**Pour les petits**

**Salade comtoise ou croûte jurassienne sans vin en format mini.**

**10 euros**

**Sur réservation (la veille)**

**Fondue vigneronne (à partir de 2 personnes)**

**Viande de poulet à cuire dans un bouillon de légumes, d’épices et de vin blanc d’alsace, servie avec ses sauces maison et pommes de terre en robe des champs, sauce au fromage blanc.**

**28 euros/personne**

**Desserts**

**Galette comtoise 5 euros**

**Ou**

**Voir ardoise**