

Nos solutions de Restauration À toute heure

Les Assiettes Gourmandes 🌿

ASSIETTE DE CHARCUTERIE LOCALE 15.00€

Jambon blanc, Jambon fumé de la forêt noire, Roulade alsacienne, Rosette de Lyon, Saucisse de Montbéliard

ASSIETTE DE NOS FROMAGES LOCAUX 15.00€

Comté, Morbier, Tomme à l'ail des ours, Petit Patou BIO, Petit Romois BIO de la Maison Lehmann et Cancoillotte "la Belle étoile" de la fromagerie Poitrey

Impossible de faire un choix ?

Optez pour

L'ASSIETTE MIXTE CHARCUTERIE + FROMAGES à 20.00€ !

+ 2.50€ la BOISSON avec l'offre assiette gourmande.

Au choix parmi : 1 verre de Blanc d'alsace pinot Blanc ou Riesling domaine Schlegel Boeglin / 1 verre de Pinot Noir domaine Schlegel Boeglin / 1 eau Carola plate ou pétillante (50cl)

Les entrées en bocaux 🌿

- Tartinade d'escargots de Bourgogne au beurre persillé 7.00€
- Rillettes de Jambon fumé du haut Doubs 7.00€
- Houmous de pois chiches au sésame et citron façon Jacote 7.00€
- Tartinade de tomates cerises confites au basilic 7.00€
- Tartinade d'asperges vertes à la crème 7.00€
- Terrine aux trompettes 7.00€
- Butternut au vinaigre de cidre 7.00€
- Tartinade chèvre miel 7.00€



Les plats en bocaux 🌿

- Poulet au comté 16.00€
- Bœuf Bourguignon 16.00€
- Timbale d'escargots et de champignon à la crème 16.00€
- Croute aux champignons forestier 16.00€
- Lentillons à la comtoise, saucisse de Montbéliard 16.00€
- Hachis parmentier de bœuf 16.00€
- Boulgour végétarien 16.00€

Les accompagnements

- Riz Basmati
- Salade verte
- Frites

Les desserts

- Fondant au chocolat 5.00€
- Tarte Tatin 5.00€
- Tarte Framboise 5.00€
- Tarte au chocolat 5.00€
- Fromage Blanc Lehmann 2.50€

(coulis passion / fruits rouges / miel / graines / fruits secs)



« Notre hôtel s'engage
dans la démarche
«Producteurs Locaux»
depuis 2016 ! »