

## Nos solutions de Restauration

### Les Assiettes Gourmandes



- Assiette de charcuterie locale 13.00€
- Composée de : tranche de Jambon, tranches de Bresi, tranche de jambon forêt noire de la maison Lehmann.



- Assiette de nos fromages locaux 12.00€
- Composée de : Comté, Morbier, Petit Patou de chez Lehmann et Cancoillotte de la fromagerie Poitrey.

- Impossible de faire un choix ? Optez pour L'assiette mixte charcuterie + fromages à 16.50€ !



**+ 2€** la boisson avec l'offre assiette gourmande. Au choix parmi : 1 verre de vin blanc Côte de Gascogne (12cl) / 1 verre de vin rouge Cabernet Sauvignon (12cl) ou 1 eau Velleminfroy plate ou pétillante (50cl)

### Les entrées bocaux de Jacote

- Houmous aux poivrons grillés de Jacote 6.50€
- Tartinade d'escargots de Jacote 6.50€
- Caviar d'aubergines 6.50€
- Salade composée (salade, œuf dur, tomates cerises, concombre) 6.50€

### Les soupes Court-circuité du bocal

- Velouté de carottes jaunes et noisettes 9.50€
- Velouté de potiron et marron 9.50€



### Les plats bocaux de Jacote

- Paipé fier 13.00€ : ragout pommes de terre et saucisse de Montbéliard
- Comtiflette 13.00€ : comté fondu sur un gratin de pommes de terre
- Fondue comtoise 13.00€ : délicieuse et prête à être dégustée
- Croûte aux champignons 13.00€
- Bœuf bourguignon et son riz basmati : 15.00€
- Poulet au comté et riz basmati : 15.00€

### Les traditionnelles



- Quiche lorraine et sa salade verte 9.00€
- Lasagnes à la bolognaise et salade verte 13€

### La touche sucrée : les desserts



- Moelleux Caramel cœur coulant caramel beurre salé 5.00€
- Tartelette fine aux pommes 5.00€ | Fondant coulant au chocolat et sa crème anglaise 5.00€
- Yaourt Lehmann 2.00€ | Fruits (banane, pomme, kiwi) 2€



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



Produits issus de nos producteurs locaux

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets TTC, service compris