

Constituez le menu de votre groupe* selon votre budget et vos envies !

* Menu unique pour tout le groupe – Groupe à partir de 15 personnes

ENTREES AU CHOIX

Potage de légumes	2,50€	Toast de truite fumée, salade verte	5,50€
Assiette de crudités	3,00€	Assiette de charcuteries locales	6,00€
Terrine maison	4,00€	Jambon de Luxeuil, Andouille du Val d'Ajol, terrine maison, Fuseau Lorrain	
Quiche lorraine, crudité	3,50€	Salade Paysanne	6,00€
Petit nid Vosgien	4,50€	Poulet pané, œuf, tomate, comté, noix	
Salade vosgienne	5,50€	Mini tourte truite et poireaux	6,00€
œuf, tomate, comté, croûton, pomme de terre, lardon, crème		Tatin de tomate cerise	6,00€
		Aumônière forestière	6,50€

PLATS AU CHOIX


Échine fumée, Tofailles, salade verte	7,50€
Assiette comtoise	7,50€
Saucisse de Montbéliard, pommes de terre nappées de cancoillotte, salade verte	
Coq au Riesling, spaetzles	8,00€
Rôti de porc, pomme au four et fromage frais (« chique »)	8,00€
Chausson Montagnard, salade verte	8,00€
Munstiflette, jambon de Luxeuil, salade verte	8,50€
Lasagnes de truite et épinard, salade verte	8,50€
Bourguignon de noix de joue de porc, tagliatelles	9,50€
Sauté de canard, sauce myrtilles, légumes racines, beignet râpé	10,00€
Pavé de truite rose sauce basilic et échalote, riz, légumes	12,50€
Gigot d'agneau cuit au foin, ravioles du Dauphiné, carottes au cumin	14,00€
Crèmeux du Jura (Mont d'or), jambon de Luxeuil, Pomme de terre et salade verte	14,50€
(seulement d'Octobre à Mars)	

DESSERTS AU CHOIX

Vacherin glacé vanille /framboise	3,00€		
Tarte aux pommes façon Jeannette	3,00€		
Tarte Myrtille	3,50€	Supplément décoration gâteau	20€
Fraisier	4,00€		
Charlotte aux framboises	4,00€		
Royal au chocolat	4,50€	Plateau de fromages	2,50€/pers.
Assiette gourmande	4,50€	(Munster, Cancoillotte, Comté)	

Possibilité de constituer un menu végétarien sur demande.

Nous restons à votre écoute pour tout renseignement ou demande particulière.

Cuisine faite maison, élaborée sur place avec des produits bruts: 

Prix nets par personne, service compris – Non contractuel, prix définitif selon devis.

FORFAITS BOISSON

Petit Forfait

Kir cassis

verre de vin rouge
café

4,50€ /pers.

Forfait Classic

Kir myrtille

¼ pichet de vin au choix
café

6€ /pers.

Forfait Prestige

Kir pétillant (Vin de Haute Saône,
crème de cerise de Fougerolles)

¼ de vin

Côtes du Rhône Village ou Edelzwicker
café

8,50€ /pers.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Nous pouvons accueillir jusqu'à 50 personnes dans notre salle :



Et jusqu'à 80 personnes dans la salle du « Chalet » au milieu des pistes de ski (sous réserve de disponibilité et d'un menu adapté)

Nous pouvons vous accueillir pour le déjeuner ou le dîner, à toute période de l'année.
N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.