

# **MENU REGIONAL 25€ Hors boissons**

## **Mise en bouche**

*An appetizer*

---

### **Emincé de de tomates au fromage de chèvre de la Tenise**

#### **Olives, oignons rouge et basilic**

*Salade of tomatoes whit red onion, goat cheese and basil*

**Ou – or**

### **Salade frontalière de burrata, jambon de Luxeuil, artichaut et tomates séchées**

*Frontalière salad with burrata cheese, ham of Luxeuil, artichoke and dried tomatoes*

**Ou - or**

### **Chiffonnade de jambon de Luxeuil et melon aux griottine de Fougerolles**

*Ham of « Luxeuil » with local productif sherrys «Fougerolles » and melon*

---

## **Assiette poulette**

### **À base de suprême de Poulet à la crème, cancoillotte et frites**

*Supreme of chicken, with cheese cream and fries chips*

**Ou - or**

### **Filet de truite blanche du Jura sauce vierge**

*Filet of white trut with olive oil sauce*

**Ou - or**

### **Burger Comtois au steak Angus, comté, Ruchtie de patate et oignons**

*House Burger with beef, local cheese, fried potatoe and onion*

---

### **Plateau de fromages ou fromage blanc Mauron**

*Cheese plate or cream-cheese from the Mauron cheese-dairy in Gray*

**Ou - or**

### **Coeur fondant chocolat et griottines de Fougerolles**

*Chocolate Brown in morello cherries of « Fougerolles »*

**Ou - or**

### **Glace Dijonnaise - glace vanille, sorbet cassis, crème de cassis**

*Dijon ice-cold cup with vanilla ice cream, sherbet blackcurrant, and blackcurrant liquor*

**Ou - or**

### **Soupe de fraises à la crème**

*Strowberrie soup whit cream*

**Ou – or**

### **Duo de sorbets framboises - cerises et sèche Comtoise**

*Duet of sherbets with raspberries- cherries and local cookie*

**Ou – or**

### **Gaufre du Mastroquet montée de glace vanille au caramel beurre salé**

*Waffle with vanilla ice cream and salted butter caramel*