



AUBERGE DE CHALEZEULE

LES ENTREES

Verrine de foie-gras	11.00€
Terrine de canard a la brisure de morilles	8.00€
Croûte aux champignons	9.00€
Escargot à la crème d'ail et chips de Morteau	10.90€
Verrine de Canard aux Griottes de Fougerolles et Foie Gras	10.50€

LES VIANDES

Fricassée de volaille minute aux citrons confits	18.00€
Rognon de veau a la moutarde	18.00€
Filet de Bœuf aux Morilles	35.00€
Saucisse de Morteau à la crème de Comté	18.00€
Confit de Canard au Miel Épicé	20,00 €

LES POISSONS

Filet de sandre au Pontarlier	18.00€
Friture de carpes et sa sauce Tartare	17.00€
friture de sandre et sa sauce tartare	17,00€
Fricassée de crevettes a la vanille	18,00 €

LES DESSERTS

Chocolat fudge cake et sa boule de glace	7.50€
Carpaccio d'ananas et sa boule de glace	6.50€
Nougat glacé et son coulis de fruits rouge	6.50€
Crème Caramel aux oranges confites	7.50€
Omelette Norvégienne poire myrtilles	7.50€
Pruneaux au thé et sa boule de glace	6.50€
Crème brûlée a la vanille	7,50 €
Café gourmand	8.50€
Assiette de Fromages de Région	7.00€





MENU COMTOIS 31€

Croûte aux Champignons

Friture de Carpe Sauce Tartare «maison»

Dessert au choix

MENU DE L'AUBERGE 41€

Verrine de canard aux griottes de Fougerolles et foie-gras

OU

Escargot à la Crème d'Ail et Chips de Morteau

Filet de bœuf aux morilles

Ou

Noix de st jacques au chorizo

Desserts au Choix

MENU DU MARCHE 26€

(Entrées, plat, dessert)

MENU ENFANT -12ans 10€

**Tous nos plats sont faits à partir de produits frais et
élaborés sur place.**