

# LE SOIR

Nous vous proposons une **cuisine "de partage"** ! Chacun commande ce qui lui fait envie et on met tout au milieu de la table pour des moments conviviaux, soit réuni sur une grande planche "La Scierie", soit "à la bouche" en petites portions. Notre sélection à partager **change à chaque saison**, pour s'adapter aux produits disponibles chez nos producteurs et maraîchers.

## LES PLANCHES

### LA SCIERIE

30

Composez vous-même votre planche à partager (ou pas) en sélectionnant 6 des propositions "à la bouche" qui vous sont détaillées sur l'ardoise + 1 charcuterie du moment au choix (sur l'ardoise)



### LA FROMAGERIE

12

Assortiment de fromages

### LA FERME

18

Assortiment de charcuteries

## À LA BOUCHE\*

\*Petites portions à assembler pour un dîner complet. 100% fait maison. Elles changent à chaque saison, voir plus souvent. À retrouver sur l'ardoise.

Elles peuvent aussi se commander à l'unité. Les prix sont indiqués sur l'ardoise.



Attention, nous éteignons les fours et friteuses à 21H.

## LE CHAUD

EDEL DE CLERON AU THYM ET MIEL DE SCEY (340 G.) 20

ESCARGOTS DU LISON 10 / 20

Fromentines au Comté par 6 ou par 12

## LE SUCRÉ

DESSERT DU JOUR 7

2 BOULES DE GLACE 4

Glace artisanale au lait de Franche-Comté : Café, Caramel beurre salé, Chocolat, Vanille.

Ou sorbet : Citron, Framboise, Mangue



Nous organisons régulièrement des soirées événementielles, musique, théâtre, jeux de société, artisanat... N'hésitez pas à nous suivre sur nos réseaux pour connaître les prochaines dates !



**Nos producteurs** : Jardin de Zélie (Fertans), Ferme du Bout du Bois (Fontain), Fruitière du Pays de Courbet (Amancey), Ferme du Meix (Peseux), (Huilerie Comtoise (Crouzet-Migette), Salaison du Jura - Thaurin (Cernans), Volailles d'antan (Amancey), Fromagerie Monnin (Chantrans), Fromagerie Perrin (Cléron), L'Escargot du Lison (Eternoz), Miel Viprey (Scey-Maisières)...

**Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances alimentaires dès votre arrivée.**