

Menu de la Saint-Martin

Du cochon à l'assiette, la transformation est assurée entièrement par nos soins

Toétché

Gâteau de pomme de terre au foie

Saucisse sèche à manger crue

Gelée de ménage, moutarde et vinaigre maison

Bouillon et croûte de pain

Boudin noir aux pommes et racines rouges

Atriau au poireau et au chou

Saucisse et rôti, purée de pommes de terre et grabons

Choucroute artisanale et bouilli

Striflates, mirabelle d'Ajoie en bocaux et glace mirabelle

Pâtisserie de grand-mère

Crapés, raimchats, pains d'anis, gelée de beûtchin, crème brûlée

Pain fait maison

Sélection de vins blancs et rouges

Bière à la pression

Café

Eau-de-Vie de Damasson rouge

Menu complet /// 235.-

Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires, merci de les indiquer
au Maître d'Hôtel lors de la commande.

TVA 7,7% inclus