



Hôtel*** - Restaurant "Le Pré Fillet"

Fermeture hebdomadaire

Dimanche soir, lundi midi et soir,
premier mardi de chaque mois

Horaires de service

Le midi : de 12h à 13h15

Le soir : de 19h15 à 20h15

**Pour les tables
de dix convives ou plus,
nous vous remercions
de choisir pour tous
dans le même menu**

Végétarien, allergies....

*Pour les personnes végétariennes,
allergiques ou contrainte à un régime
particulier : Demandez nous !
Nous pouvons vous aider à choisir des plats
dans les menus ou dans la carte.*



*Nous vous proposons une cuisine
«fait maison» avec des produits du terroir.*

*Merci de votre compréhension pour les
éventuels manques...
et temps de préparation...*

*C'est avec plaisir que nous vous informerons
sur nos producteurs
et «petits secrets».*

Menu Grenouilles

50 €

Mise en bouche du moment



Foie gras de canard marbré à notre façon

ou

Cassolette d'escargots
de Lavans-lès-Saint Claude, aux morilles
et saucisse de Morteau et vieux Pontarlier

ou

Assortiment de jambon fumé du Chalam,
Langue salée fumée et salade paysanne

Deux douzaines de grenouilles

(Servies en deux fois)

Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la crème

Dessert au choix

**Il est également possible de déguster une
douzaine de grenouilles à la place de l'entrée
dans les autres menus**

Menu Terroir : supplément de 8 €

Menu Spécialités ou Gourmand :
supplément de 6 €

Menu Plaisir : supplément de 4 €

A la carte
15.00 € la douzaine



Nous servons des grenouilles
fraîches et franc-comtoises.
Elles sont cuites au beurre uniquement
et servies à la douzaine