

À la carte...

Nous vous souhaitons la Bienvenue
dans notre café-restaurant « *La Ferme des Brandt* »



Chères clientes, chers clients,

Notre devise est de vous faire passer un agréable moment dans cette magnifique bâtisse du 17^e siècle, construite en 1614 par Abram Brandt dit *Grieurin*.

Pour cela, nous travaillons avec des produits frais, de la région, issus de petites exploitations agricoles. Les viandes proviennent de la boucherie Pierre Bilat aux Bois, qui choisit lui-même du bétail de premier choix chez les paysans de la région. Nos légumes sont frais, du marché, en respectant les saisons.

À l'époque, le four à bois était essentiel à la vie dans la maison. Aujourd'hui, le pain servi à votre table est cuit au four à pain, ainsi que quelques plats et desserts de notre carte.

Nous vous souhaitons un agréable moment ainsi qu'un bon appétit.

Nos entrées

Salade de saison	_____	9.—
Planchette de saucisse sèche des Franches-Montagnes	_____	10.50
Tartare de biche parfumé aux baies roses et quelques toasts	_____	16.—
Ravioles de cerf aux saveurs de sous-bois et jus corsé	_____	14.50
Tagliata de filet de cerf, panna cotta parfumée aux cèpes	_____	16.—
Foie gras de canard mi-cuit, chutney aux fruits, brioche	_____	19.50

Nos plats

Pièce de bœuf d'Angus juste poêlée,
sauce au Pinot noir,
gratin dauphinois et petits légumes _____ 38.—

Poularde à la façon d'Arbois,
au vin jaune et morilles,
gratin dauphinois et petits légumes _____ 36.—

Selle de chevreuil en chapelure de
fruits secs, crème parfumée à la truffe,
garniture automnale et spätzlis _____ 52.—

Filet mignon de sanglier, tombée de
pleurotes, sauce au chocolat amer,
piment d'Espelette et fève de Tonka,
garniture automnale et spätzlis _____ 37.—

Cerf en deux façons, le filet poêlé,
les travers lentement confits au
four à pain, sauce au poivre vert,
garniture automnale et spätzlis _____ 36.—

Civet de chevreuil
à la façon de ma grand-mère,
garniture automnale et spätzlis _____ 34.—

Fondue au fromage	_____	22.—
Assiette végétarienne	_____	21.—
Menu enfant (sirop, plat, dessert)	_____	10.—
Planchette de fromages de la région	_____	13.—

*Nos viandes proviennent de Suisse (boucherie Bilat, Les Bois),
le gibier d'Allemagne, Autriche et France,
le foie gras de France.*

Nos desserts « maison »

Meringues cuites au four à bois, et crème double de Gruyère	_____	12.—
Supplément vermicelles	_____	5.—
Crème brûlée	_____	11.—
La fée verte en parfait glacé	_____	12.—
Assiette de sorbets du moment	_____	12.—
Gâteau au chocolat, ganache parfumée à la fève de Tonka cœur caramel au beurre salé	_____	12.—