

À la carte...

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



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
Foie gras de canard mi-cuit, chutney aux fruits et petite brioche _____	18.50
Tartare de biche parfumé aux baies roses, quelques toasts _____	16.—
Ravioles de cerf et chanterelles d'automne, pleurotes et jus parfumé d'un poivre fumé au bois de pommier ____	15.—
Cassolette forestière aux noisettes torréfiées, copeaux de parmesan et œuf poché _____	15.—
Tataki de filet de cerf, légumes lacto-fermentés façon Coréenne _____	16.50

Nos plats

Cochon de lait rôti au four à pain,
jus de bière brune des Franches-Montagnes,
gratin dauphinois et petits légumes _____ 38.—

Pièce de bœuf d'Angus juste poêlée,
sauce au Pinot Noir,
gratin dauphinois et petits légumes _____ 37.—

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 torréfiés,
crème parfumée à la truffe
garniture automnale et spätzli _____ 44.—

Filet mignon de sanglier,
sauce au chocolat amer, piment d'Espelette et fève de tonka,
tombée de chanterelles d'automne,
garniture automnale et spätzli _____ 37.—

Travers de cerf
marinés à la citronnelle, miel de sapin et gingembre,
lentement confits au four à pain.
sauce au poivre vert
garniture automnale et spätzli _____ 35.—

Filets de caille sur un crumble aux poires et châtaignes,
foie gras poêlé,
sauce cranberries et réduction de vinaigre balsamique
garniture automnale et spätzli _____ 36.—

Jambon de campagne du Jura,
röstis _____ 20.—

Fondue au fromage _____ 21.—

Assiette végétarienne _____ 20.—

Menu enfant
(sirop, plat, dessert) _____ 9.—

Planchette de fromages de la région _____ 11.—

*Toutes nos viandes proviennent de Suisse (Boucherie Bilat, Les Bois).
Sauf le Gibier (Allemagne, Autriche), le Foie gras et les cailles (France).*

Nos desserts « maison »

Meringues cuites au four à bois, et crème double de Gruyère _____	11.—
<i>supplément vermicelles</i> _____	6.—
Crème brûlée _____	11.—
La fée verte en parfait glacé _____	11.—
Assiette de sorbets « maison » du moment _____	11.—
Gâteau au chocolat, ganache parfumée à la fève de Tonka, cœur caramel au beurre salé _____	12.—