



RESTAURATION

Nous vous proposons plusieurs formules pour vous restaurer. Vous pouvez pour chacune d'entre elles choisir l'option végétarienne. La majeure partie des produits sont locaux, de saison et bio. Nous composons donc ces menus en fonction de la disponibilité des produits. N'hésitez pas à nous faire part d'éventuelles allergies, intolérances ou préférences !

Toutes les formules sont à réserver au moins 48h avant votre arrivée et ne sont servies que le soir.

Attention : pas de restauration les jeudis et dimanches

Il n'est pas autorisé de manger dans les chambres

Le repas est servi vers 20h au rez de chaussée

	tarif
Apéritif : Planche apéro : fromage, gougères, pickles de légumes, etc.	16€
Entrée : Saison estivale : tomate mozzarella Le reste de l'année : soupe de légumes de saison	11 € 9 €
Plats : Nous servons des plats uniques qui varient selon les jours de la semaine : Lundi : cancoillotte avec pomme de terre et salade Mardi : tarte, omelette ou salade composée de saison, selon l'humeur du chef ! Mercredi : légumes de saison rôtis Jeudi : Pas de restauration Vendredi : légumes de saison rôtis Samedi : cancoillotte avec pomme de terre et salade Dimanche : pas de restauration	12 €
Spécialité fromagère locale : Mont d'Or chaud (servi au minimum pour deux personnes et uniquement du 10 septembre au 10 mai) + 8 euros par personne pour supplément saucisses	29 € pour 2 personnes
Tous nos plats sont des bases végétariennes. Vous pouvez y ajouter un supplément saucisse (Morteau et Montbéliarde) ou halloumi	8 €
Dessert fait maison : selon l'humeur du chef	7 €
Glace bio : vanille, chocolat, citron, framboise, glace végétale au lait de coco, glace végétale au lait d'amande et caramel	2,50 €
Pour dépanner : mis à votre disposition dans la cuisine collective : pâtes + sauce tomate + parmesan + 2 yaourts	14 € pour 2 personnes

Nous vous proposons une carte des boissons (vin, bière, boissons non alcoolisées) pour accompagner chacun de ces repas.

