



Le Chef et son équipe sont heureux de vous accueillir et vous présenter leur cuisine régionale à base de produits frais et pour la plupart locaux. Afin de respecter les mesures d'hygiène en vigueur, notre carte se présente à vous sous la forme de sets de table.

Bonne lecture & bon appétit !



VENTE À EMPORTER

N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande !
Nous saurons apporter des solutions adaptées à vos événements

03 81 57 47 99 ou 06 60 48 67 87
contact@auberge-de-buffard.fr

SUGGESTION

MENU TERROIR | 33€

Velouté de courgette au massalé sur son œuf poché et croûtons de pain aux graines
ou

Ballotine de poisson à la truite fumée de la vallée de la Loue et ses crudités du moment
ou

Terrine maison et ses condiments

Pièce de bœuf déglacée au Poulsard et échalotes confites
ou

Suprême de volaille à l'Épouse
ou

Jambon braisé au Macvin

Ces plats sont servis avec leur garniture de légumes frais et de saison.

Assiette de fromages régionaux sur salade verte, raisins et noix
ou

Dessert maison au choix

MENU GOURMET | 48 €

Foie gras maison au Macvin
ou

Cassolette d'escargots à l'absinthe
ou

Cassolette de noix de Saint-Jacques flambées au Marc du Jura

Filets de truite de la Haute Vallée Façon meunière et amandes effilées
ou

Suprême de pintade aux morilles
ou

Filet de canard aux griottines de Fougerolles

Ces plats sont servis avec leur garniture de légumes frais et de saison.

Assiette de fromages régionaux sur salade verte, raisins et noix

Dessert maison au choix

MENU ENFANT | 10 €

Nuggets de poulet maison servi avec des pommes frites et fromages régionaux

Coupe de glace
(2 parfums au choix : vanille, chocolat, caramel, fraise, framboise, citron)
ou

Mousse au chocolat

Une boisson au choix
(jus de pomme bio comtois, Coca-Cola, Orangina, Ice-Tea, Limonade)

FORMULE DÉJEUNER

Uniquement le midi en semaine, hors jours fériés

Entrée/plat ou plat/dessert | 19 €

Entrée + plat + dessert | 24 €

LES SALADES REPAS | 18€

La salade du pêcheur

Truite fumée, noix de Saint-Jacques, salade, tomates, croûtons de pain, pommes rôties

La salade du Tuyé

Julienne de saucisse de Morteau, Comté, noix, salade, tomates, croûtons de pain, pommes rôties

La salade du fermier

Emincé de volaille épicé, oëuf poché, Morbier, maïs, salade, tomates, croûtons de pain, pommes rôties

La salade Végétarienne

Suivant les approvisionnements de notre maraîcher

LES POISSONS

Friture de goujonnette de truite de la Haute vallée de la Loue ou de carpes | 19€

Filets de truite de la Haute Vallée de la Loue au Pontarlier | 19€

Ces plats sont servis avec leur garniture de légumes frais et de saison.

LA SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE

Morbiflette | 17 €

Pomme de terre, morbier fondu, salade verte, dés de Morteau et lardons

L'ARDOISE DU CHARCUTIER

Assortiment de charcuteries maison sur salade vertes et pommes rôties | 19 €

GOURMANDISES | 7,50 €

Crème brûlée du moment

Tartelette chocolat caramel beurre salé

Tarte maison

Dôme mangue passion, chantilly et coulis de fruits rouges maison
Coupe de glace aux saveurs régionales *

Noix arrosée de Macvin et raisins ou liqueur de sapin arrosée de vert sapin

Coupe de glace *

3 parfums au choix : vanille, chocolat, caramel beurre salé, café, fraise, framboise, citron, ananas

* Tous nos desserts sont accompagnés de mignardises maison.

Pour les petites faims :

possibilité de commander les entrées et plats des menus

«La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont»

CURNONSKY



Rejoignez l'Auberge sur Facebook

5 Grande Rue
25440 Buffard
www.auberge-de-buffard.fr