

Menu Terroir | 34,50 €

Œuf meurette
à la saucisse de Montbéliard
OU

Terrine maison,
salade de notre maraîcher,
pickels de légumes
OU

Croûte forestière

Pièce de bœuf déglacée
au poulard et échalotes
OU

Suprême de volaille au Comté
OU

Jambon braisé au Macvin

Ces plats sont accompagnés de leur garniture
de légumes frais du moment.

Assiette de fromages régionaux,
verdure et noix
OU

Dessert maison au choix

Les Salades | 19 €

Salade comtoise

Salade, comté, noix, dés de montbéliardes, croutons
de pain, crudités du moment, pommes de terre rôties

Salade fermière

Salade, œuf poché, lèches de volailles marinées,
moribier, croutons de pain, crudités du moment,
pommes de terre rôties

Salade pêcheur

Salade, truite fumée, noix de Saint Jacques,
croutons de pain, crudités du moment, pommes rôties

Salade végétarienne

À composer en fonction du panier de notre maraîcher

Menu Gourmet | 47,50 €

Foie gras maison au Macvin
et ses condiments
OU

Douzaine d'escargots crémée à l'absinthe
OU

Cassolette de Noix de Saint-Jacques
crémée au Pontarlier

Filet de truite de la Haute Vallée de la Loue
Façon meunière et amandes effilées
OU

Suprême de pintade aux morilles
OU

Pièce de canard aux griottines

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

Assiette de fromages régionaux,
verdure et noix

Dessert maison au choix

Pour les petites faims

Entrée du menu terroir | 11 € Entrée du menu gourmet | 17 €

Plat du menu terroir | 18 € Plat du menu gourmet | 23 €

Les Spécialités Fromagères

Morbiflette | 18 €

Pomme de terre, moribier fondu, cancoillotte, salade verte,
dés de Montbéliardes et lardons

Fondue classique au Comté | 18 € /pers.

(pour 2 personnes minimum)
Accompagnée de salade du moment

Fondue royale | 29 € /pers.

(pour 2 personnes minimum)
Accompagnée de charcuteries maison et salade du moment

Menu Enfant | 10 €

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

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

Mousse au chocolat maison

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

Formule Déjeuner

Uniquement le midi en semaine, hors jours fériés

Entrée/plat ou plat/dessert | 20 €

Entrée + plat + dessert | 25 €

Friture du moment | 21 €

(suivant approvisionnement)

Servie avec sa garniture du moment
et ses crudités de saison

L'Ardoise du Charcutier | 22,50 €

Planche de charcuteries maison
sur salade verte et pommes rôties

Les gourmandises | 7,50 €

Crème brûlée au Macvin

Tartelette chocolat caramel beurre salé

Tarte maison

Mousse au chocolat

Gratin de fruits

Auberge DE BUFFARD

◆ CUISINE DE TERROIR ◆



FREE

WIFI_Auberge de Buffard

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 et bon appétit !

Coordonnées



03 81 57 47 99

5 Grande Rue, 25 440 Buffard

Rejoignez l'Auberge sur Facebook

www.auberge-de-buffard.fr



Les glaces | 7,50 €

Vacherin vanille framboise

Chantilly et meringue maison

Coupes aux saveurs régionales :

Glace noix

Arrosée de Macvin

Glace à la liqueur de sapin

Arrosée de vert sapin

Coupe de glace 3 boules

Vanille, chocolat, caramel, café, framboise,
fraise, citron, ananas

Tous nos desserts sont servis accompagnés de
mignardises maison.