


# NOS ENTRÉES

 Assiette de crudités .....	6,00 €
Assiette de charcuteries (terrines, jambon de la Forêt Noire, fuseau Lorrain) ..	8,00 €
 Tarte au Comté avec crudités .....	8,00 €
Rillettes de truite avec crudités .....	8,00 €
Petite assiette de cuisses de grenouilles (100g).....	8,00 €

# NOS PLATS

 Ravioles du Dauphiné .....	12,00 €
avec fondue de poireaux ou pesto à l'ail des ours ou sauce munster	
 Végétiflette, .....	12,00 €
pommes de terre, oignons fumés, munster, avec salade verte	
Goujonnettes de dinde, .....	13,00 €
filet de dinde pané, sauce tartare, frites, salade	
Fish'n'chips, .....	13,00 €
filet de lieu noir pané, sauce tartare, frites, salade	
Poulet Jurassien avec beignet de pomme de terre et légumes.....	17,00 €
filet de poulet garni de Comté et de Jambon cru, sauce au Savagnin	
Filet de limande, fondue de poireaux .....	17,00 €
avec beignet de pommes de terre et légumes	
Tête de veau, .....	17,00 €
au bouillon avec des légumes et sauce tartare	
Boite chaude, .....	17,00 €
« Mont d'Or » individuel, pomme de terre, jambon de la Forêt Noire, salade verte (20 min. de cuisson)	
Assiette de cuisses de grenouilles 200g.....	23,00 €
servies avec jambon de la Forêt noire et beignets râpés	

# NOS SALADES

	PETITE (entrée)	GRANDE (plat)
 Salade de chèvre chaud .....	8,00 €	12,50 €
salade, tomates, feuilletés de chèvre chaud au miel et basilic, noix.		
Salade Vosgienne .....	8,50 €	13,50 €
salade, tomates, pomme de terre, lardons, œuf, crème, croûtons.		

# Menu Grenouilles

pour la petite histoire...

35€

Salade de roquette à la  
Vosgienne

Cuisses de grenouilles 200g  
beignets de pomme de terre,  
jambon de la forêt Noire

Dessert au choix

*Pourquoi mange-t-on des grenouilles au printemps ?*

*Autrefois, sur le Plateau des Mille Étangs, la vie était rude. À la sortie de l'hiver, le paysan Haut Saônois qui vivait là, se nourrissait avec ce qui lui restait en réserve et avec ce que la nature lui offrait au printemps.*

*On trouvait dans son assiette, une salade de pissenlits aux lardons fumés, du Jambon fumé, des pommes de terre et des grenouilles, que l'on trouvait en abondance autour des étangs. C'est pourquoi, aux mois de mars et d'avril, l'Auberge des Sources perpétue la tradition !*

## MENU DES TERROIRS

Assiette de charcuteries

- ou Tarte au Comté
- ou Assiette de crudités
- ou Rillettes de truite

---

Poulet Jurassien

- ou Filet de limande
- ou Boite chaude
- ou Tête de veau

---

Fromage +3€

---

Dessert au choix

25,50€

## MENU DES PETITS

Nuggets de poulet frites  
ou Poisson pané (lieu), frites

8,50€

---

Glace 2 boules

Assiette de fromages de nos régions... 5,50 €

Munster, Comté et Cancoillotte.



## NOS DESSERTS

- Crème brûlée Alisier..... 5,00 €
- Moelleux au chocolat avec sa boule de glace vanille..... 5,50 €
- Gâteau poire et amande, avec sa boule de sorbet poire..... 5,50 €
- Café ou thé gourmand..... 8,00 € *supp 2,50€ dans le menu*  
(moelleux chocolat, pannacotta, crème brûlée, cannelé, parfait glacé )
- Parfait glacé Fougerollais..... 8,00 € *supp 2,50€ dans le menu*  
Parfait glacé au Kirsch de Fougerolles, sorbet cerise et moelleux noisette et griotte.
- Faisselle nature ou sucre..... 4,00 €
  - ou miel de montagne et amandes grillées..... 5,00 €
  - ou au kirsch ..... 6,00 €
- Irish coffee ..... 8,00 € *supp 2,50€ dans le menu*

## GLACES

vanille, chocolat, fraise, poire, framboise, citron, café, pistache, rhum-raisin, menthe.

- 1 boule ..... 3,00 €
- 2 boules ..... 4,00 €
- 3 boules ..... 5,00 €

Suppléments :

- + 1 boule de glace..... 1,00 €
- + Chantilly ..... 0,50 €
- + Alcool ..... 3,00 €

- Meringue glacée ..... 6,00 €  
Deux boules de glace (au choix), meringue maison, chantilly.
- Coupe Colonel ..... 7,00 €  
Deux boules de sorbet citron, vodka.