



AUBERGE DU TUYE

Pascal et Sylvie Bôle

*HOTEL*** RESTAURANT*

8 rue Saint Claude

25390 FOURNETS LUISANS

Tél. 03 81 43 58 70 Fax. 03 81 43 67 72

*La cuisine est un art, tout art mérite patience**

*Notre établissement possède le titre de maître restaurateur,
ce qui vous garantit une cuisine traditionnelle et inventive
à base de produits frais travaillés sur place et dans le respect des
rythmes des saisons.*

*Nous sommes à votre disposition pour tous vos repas de familles,
baptême, communion, anniversaire, mariage...*

Nous vous proposons aussi nos services en traiteur.

Notre hôtel rénové vous propose 9 chambres douillettes très bien équipées ainsi que 3 suites spacieuses et modernes.

Notre espace détente équipé de sauna et spa vous permettra aussi de faire du sport grâce à nos équipements fitness.

**Si vous avez un impératif horaire merci de le préciser lors de votre commande*

Nos entrées

Croûte forestière	10.00 €
Croûte aux morilles	22.00 €
Foie gras poêlé, pignons de pins caramélisés au miel	14.00 €
Salade franc-comtoise	8.00 €
Salade de St Jacques, courgettes, et grenades	12.00 €
Potée d'escargots aux girolles	12.00 €

Nos poissons

Dos de cabillaud au Vin Jaune	18.00 €
Filet de dorade au safran	17.00 €

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Viande bovine origine française

Tous nos prix sont nets TTC hors boissons

Nous n'acceptons aucun changement dans nos menus, merci de votre compréhension.

Filets de perches meunière	16.00 €
Brochette de St jacques et langoustines et son jus safrané	20.00 €

Nos viandes

Pigeon rôti miel et citron jaune	18.00 €
Filet de boeuf aux morilles	27.00 €
Saucisse de Morteau, sauce au Mont d'or	13.00 €
Magret de canard et sa sauce aux abricots	16.00 €
Suprême de volaille au comté	12.00 €



Menu terroir à 23.00 €

Mise en bouche

Salade franc-comtoise Ou croûte forestière



Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Viande bovine origine française

Tous nos prix sont nets TTC hors boissons

Nous n'acceptons aucun changement dans nos menus, merci de votre compréhension.

Suprême de volaille au comté
Ou Saucisse de Morteau, sauce au Mont d'or
Assiette de 2 fromages
Coupe de glace ou dessert du jour

Menu à 32.00 €

Menu à 35.00 € avec la salade de St Jacques en entrée

Mise en bouche

🍷 🍷 🍷 🍷

Potée d'escargots aux girolles Ou

Salade de St Jacques, courgettes, et grenades

🍷 🍷 🍷 🍷

Magret de canard et sa sauce aux abricots Ou

Dos de cabillaud sauce au Vin Jaune

🍷 🍷 🍷 🍷

Fromage

Dessert

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Viande bovine origine française

Tous nos prix sont nets TTC hors boissons

Nous n'acceptons aucun changement dans nos menus, merci de votre compréhension.

Menu à 40.00 €

Mise en bouche



Foie gras poêlé, pignons de pins caramélisés au miel



Pigeon rôti au miel et citron jaune



Fromage

Dessert

Menu à 50.00 €

Mise en bouche

Croûte aux morilles



Filet de bœuf aux morilles



Fromage

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Viande bovine origine française

Tous nos prix sont nets TTC hors boissons

Nous n'acceptons aucun changement dans nos menus, merci de votre compréhension.

Dessert

Nos desserts

nécessitent un certain temps de préparation c'est pourquoi nous vous remercions de bien vouloir faire votre choix au moment de votre commande.

Ile flottante	5.00 €
Salade de fruits frais	4.00 €
Triolo de chocolat	6.50 €
Coupe de glace maison 2 boules	5.00 €
Tarte maison	4.50 €

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Viande bovine origine française

Tous nos prix sont nets TTC hors boissons

Nous n'acceptons aucun changement dans nos menus, merci de votre compréhension.

sphère glacée, parfumée à la liqueur de sapin 6.00 €

Macaron crème chiboust et griottines de Fougerolles 6.50 €

Plateau de fromage : 6.00 €



Suggestions du chef

Rôti de sanglier 17.00 €

Pavé de biche sauce poires et muscade 18.00 €

Civet de lièvre 15.00 €

Faux filet de bœuf nature 15.00 €

Faux filet de bœuf forestier 18.00 €

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Viande bovine origine française

Tous nos prix sont nets TTC hors boissons

Nous n'acceptons aucun changement dans nos menus, merci de votre compréhension.



Menu à 30.00 €

Croûte forestière



Pavé de biche sauce poires et muscade



Fromage

Dessert

Menu petit gourmet (jusqu'à 12 ans) à 10.00 €

Assiette de tomates

Saucisse de Morteau et sa garniture

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Viande bovine origine française

Tous nos prix sont nets TTC hors boissons

Nous n'acceptons aucun changement dans nos menus, merci de votre compréhension.

Glace

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Viande bovine origine française

Tous nos prix sont nets TTC hors boissons

Nous n'acceptons aucun changement dans nos menus, merci de votre compréhension.

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Viande bovine origine française

Tous nos prix sont nets TTC hors boissons

Nous n'acceptons aucun changement dans nos menus, merci de votre compréhension.