

Apéritifs :

- Tradition : tartelettes divers parfums , pizzas ,gougères , feuilletés**0.50€**
- Fraicheur :canapés divers : poisson ,charcuteries ,crudités**0.60€**
- Miche surprise charcuteries (70 sandwiches) :**42.00€**
- Miche surprise poisson (70 sandwiches) : **46.00€**
- Beignets de crevettes (2), accras de poisson (2) sauce ciboulette :... **3.50€**
- Mini brochette fruits ou fromages : ... **0.50€**
- Verrine apéritif : crevettes agrumes // foie gras pain d'épices // tomate mozza // rilette de saumon // tartare de St Jacques **1.40€**

Assortiment de crudités : (300 gr portion)

- 3 sortes :**3.50€**
- 5 sortes :..... **3.80€**

Assortiment de charcuteries :

- Assiette anglaise (5 charcuteries classiques)**3.80€**
- Assortiment pour raclette : **4.20€**
- Galantine ou terrine au choix , garnie de rosette , gelée et cornichon : :**4.00€**

Viandes froides : sur plat avec condiments

- 2 viandes :**4.00€**
- 3 viandes :.....**5.00€**

Poissons froid :(garnis tomate, macédoine, crevette , mayonnaise)

- Médailon de saumon ou brochet ou sandre**6.00€**
- Terrine de Rouget & St Jacques**6.20€**
- Terrine au deux saumon ou saumon asperges vertes**6.00€**
- Mousseline d'avocat aux queues d'écrevisses**4.00€**
- Persillé de sandre, écrevisse , tartare de tomate**6.80€**
- Dos de sandre & miettes de crabe glacé sur canapé :.....**7.00€**
- Salade gourmande aux queues d'écrevisses, saumon fumé , St Jacques :...**8.50€**

Entrées froides :

- Galantine de canard confit au foie gras et toasts :.....5.00€
- Terrine de veau, écrevisses & foie gras :.....6.80€
- Duo de terrine de poulet au citron & canard à l'orange :....6.40€
- Roulade de volaille de Bresse aux morilles, cœur de gaudes & gésiers confit (exclusivité maison) :7.50€
- Foie gras de canard, gelée au Macvin ou Porto blanc, petite brioche :.....7.00€
- Salade gourmande aux gésiers confits, magret fumé, jambon cru et toasts au foie gras :.....8.50€

Entrées chaudes :

- Feuilleté jambon et champignons :.....3.80€
- Pâté chaud de canard sauce Porto :5.00€
- Tourte caille, trompettes et foie gras, jus corsé :....8.00€
- Bouchée à la reine ou vol au vent :....4.50€
- Croustade de ris de veau, quenelles aux morilles :...10.50€
- Cassolette de fruits de mer et quenelle sauce Nantua :...7.00€
- Feuilleté de grenouille, quenelles, champignons persillé :...7.00€

Poissons chauds : (servi avec timbale de riz aux petits légumes)

- Coquille St Jacques :.....7.00€
- Mousseline de Saumon ou Sandre sauce crevettes :....6.50€
- Filet de Saumon ou Brochet sauce oseille :....7.20€
- Duo de Sole et Rouget sur fondue de poireaux.....8.00€
- Dos de Sandre rôti, crème d'échalotes et girolles :...9.00€
- Pavé de Loup sauce écrevisses :.....8.00€
- Petite Lotte à l'américaine :.....12.00€
- Cassolette de Sandre, écrevisses, grenouilles, escargots à la Bourguignonne :....12.80€

Viandes et volailles :

- Jambon braisé sauce Madère, Porto ou Macvin :8.00€
- Poulet fermier au vin du Jura et à la crème :8.50€
 - Supplément morilles : 4.00€
- Cuisse de poulet aux écrevisses :...8.50€
- Filet de canard aux poivres verts ou griottes :8.00€
- Canette farci aux morilles, jus corsé : ...9.50€
- Pintade braisée au Macvin et girolles :9.00€
- Mignon de porc rôti aux trompettes :8.50€
- Grenadin de veau braisé aux zestes d'agrumes :11.00€
- Souris d'agneau confite, sauce thym échalote : 11.50€
- Pavé de bœuf sur canapé sauce poivre :12.00€

Légumes et garnitures :

- Gratin dauphinois :.....3.00€
- Champignons à la crème ou persillés :...4.00€
- Tomate provençale :.....2.00€
- Fagots haricots verts :.....2.50€
- Flan de légumes :.....2.50€

Plats uniques :

- Couscous :.....8.20€
- Paella :9.20€
- Coq au vin :8.20€
- Choucroute :.....8.00€
- Poule au riz ou au pot :8.00€
- Cassoulet :.....9.00€
- Pot au feu :8.00€
- Petit salé aux lentilles :...8.00€
- Chili con carne :.....7.00€
- Tartiflette :.....6.00€
- Supplément charcuterie :2.50€

Menu à 20.00€ :

- Terrine aux choix et sa rosette
- Pavé de Sandre ou Saumon sauce crevettes, timbale de riz.
- Mignon de porc rôti aux trompettes, gratin dauphinois

Menu à 24.00€ :

- Terrine de veau, écrevisses & foie gras
- Duo de Sole et Rouget sur fondue de poireaux, timbale de riz.
- Pintade braisée au Macvin et girolles, flan de légumes.

Menu à 26.00€ :

- Galantine de canard confit au foie gras et toasts.
- Dos de Sandre rôti, crème d'échalotes et girolles, timbale de riz.
- Canette farcie aux morilles, jus corsé, champignons à la crème.

Menu à 28.00€ :

- Foie gras de canard, gelée au Macvin, toasts et petite salade.
 - Petite Lotte à l'américaine, timbale de riz.
- Grenadin de veau braisé aux zestes d'agrumes, tomate provençale.

Menu « terroir de Bresse » à 30.00€ :

- Roulade de volaille de Bresse aux morilles, cœur de gaudes et gésiers confits.
- Cassolette de Sandre, écrevisses, grenouilles, escargots à la Bourguignonne.
- Poulet de Bresse à la crème et morilles, gratin dauphinois .

Buffet campagnard à 10.50€ :

- 4 crudités au choix...
- Jambon blanc et cru, rosette, terrine de campagne.
 - Rôti de porc, poulet rôti, chips.

Buffet campagnard à 12.50€ :

- 5 crudités au choix...
- Jambon blanc et cru, rosette, persillé, terrine de volaille.
 - Poulet rôti, rosbeef, rôti de porc, chips.

Buffet campagnard à 17.50€ :

- 6 crudités au choix....
- Galantine de canard, jambon blanc et cru, persillé, terrine de poulet au citron, rosette.
- Terrine de poisson ou médaillon (au choix), tartare de tomate et crevettes en gelée, rillettes de saumon sur toasts.
 - Rôti de porc farci, poulet rôti, rosbeef , chips .
 - Salade verte

Buffet mélange des saveurs à 25.00€ :

- 6 crudités au choix
- Jambon blanc et cru, rosette, terrine de veau au foie gras, persillé, poulet au citron.
- Terrine de Rouget et St Jacques, persillé de Sandre, rilette de Saumon sur toast.
- Chaud froid de volaille, rosbeef glacé, gigot d'agneau sur canapé.
 - Salade verte et chips

Choix de crudités : (suivant saison...)

- Céleri , carottes , macédoine , taboulé , coleslow , piémontaise , riz niçois , pâtes au saumon , tomate mozzarella , haricots blancs lardons , lentilles saucisses , pomme de terre hareng , champignons à la grecque , endives noix comté jambon , haricots verts gésiers confits , chou rouge , œuf mimosa , betteraves , cœur de palmier crevettes , avocat au crabe , melon , pastèque , cervelas rémoulade , museau vinaigrette

Compléments :

- Fromage blanc à la crème :..... 1.80€
- Plateau affiné (3 sortes) :2.50€
- Pain (pain boule portion + baguettes)1.20€