

ENTREES FROIDES

Ballottine de chevreuil au poivre vert	3,50 €	La Portion
Ballottine d'oie aux marrons	3,50 €	
Ballottine de Sanglier aux morilles	3,50 €	
Roulade de volaille de Bresse aux gésiers confits	4,00 €	
Galantine de Canard au Foie Gras	4,00 €	

Toutes ces ballottines sont garnies de deux tranches de rosette, gelée et cornichons

Foie gras de canard au Porto blanc et sa brioche	7,20 €	La portion
Terrine de Brochet, écrevisses & truite fumé	5.50 €	
Terrine de Rougets aux noix de St Jacques	5,50 €	
Médailillon de saumon ou de sandre	5,50 €	
Saumon fumé Ecosais, toast & crevettes	6,80 €	
Demi-langouste en Bellevue	17,00 €	

Nos poissons sont servis garnis de tomate macédoine, crevette, citron et mayonnaise

ENTREES CHAUDES

La douzaine d'Escargots de Bourgogne pur beurre	7.00 €	
		La part
Gratin de fruits de mer, crabe & sa quenelle de brochet	5,50 €	
Feuilleté de grenouille sauce Poulette	6,00 €	
Coquille St Jacques	6,50 €	
Croustade de ris de veau & escargots à la Bourguignonne	9.50 €	

POISSONS CHAUDS

Mousseline de brochet & sa ravioles aux asperges	9.50 €	La Part
Bar en croûte de pomme de terre	10.00 €	
Duo de Lotte et Saumon sauce champagne	10,50 €	
Filet de Sandre et sa brochette de St Jacques	10,50 €	
Pavé de Turbo, crème d'échalote & écrevisse	12,50 €	

Les poissons chauds sont garnis de fleuron et timbale riz

VIANDES EN SAUCE

Cuisse de poulet fermier braisé aux écrevisses	9,00 €	La Part
Sauté de Sanglier au vin du Jura & trompette	9,50 €	
Tournedos de canard sauce Porto & foie gras	10,00 €	
Magret d'oie & son jus corsé au Mac Vin	10,00 €	
Pavé de Cerf sauce façon meurette	10.50 €	
Emincé de Chapon au Mac Vin & Girolles	11.50 €	
Quart de volaille de Bresse à la crème et aux Morilles	14.50 €	

Nos viandes cuisinées sont servies avec un gratin dauphinois

LEGUMES

Gratin dauphinois	3,00 €	La part
Tarte fine d'endives	3,00 €	
Tarte tatin de tomate à la provençale	3,00 €	
Champignons à la crème	3,00 €	