

ENTREES FROIDES

Ballottine de Sanglier aux morilles	3,50 €	La Portion
Ballottine de Pintade aux pomme & noix	3,50 €	
Ballottine de canard au foie gras	4.50 €	
Roulade de volaille de Bresse aux gésiers confits	6.00 €	
Et Grand choix de terrines en boutique.....		

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

Foie gras de canard, gelée au Mac vin, petit pain aux fruits	7,50 €	La Portion
Saumon fumé Ecosais, toast & crevettes	7,00 €	
Terrine de Rougets aux noix de St Jacques	6,00 €	
Médaille de saumon ou de sandre	6,00 €	
Demi-langouste en Bellevue (suivant cours et approvisionnement)	**,** €	

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

ENTREES CHAUDES

La douzaine d'escargots de Bourgogne pur beurre	7,20€
Gratin de Lotte, quenelle ,écrevisses	7,50€
Feuilleté de chair de grenouille en persillade	7,00€
Coquille St Jacques	7,50€

POISSONS CHAUDS

Mousseline de Saumon & sa raviole d'asperges	9.50 €	La Part
Loup en croute de pomme de terre, crème d'échalotte	10.50 €	
Duo de Sole & Rouget sauce écrevisses	10,50 €	
Pavé de Sandre sauce Noilly & St jacques	12,50 €	

Les poissons chauds sont garnis de fleuron et timbale riz

VIANDES EN SAUCE

Cuisse de poulet fermier braisé aux écrevisses	10,50 €	La Part
Sauté de Sanglier au vin du Jura & trompette	6,80 € 10,50 €	
Suprême de pintade farci aux marrons, sauce périgueux	11,00 €	
Grenadin de veau braisé au Mac Vin	11,00 €	
Filet de Chapon au vin du Jura & ravioles au foie gras	13,50 €	
Quart de volaille de Bresse à la crème et aux Morilles	13.80 €	

Nos viandes cuisinées sont servies avec un gratin dauphinois

LEGUMES

3,00 € la portion

Gratin dauphinois
Flan de courgette ou chataignes
Tarte tatin de tomate à la provençale
Champignons à la crème

