

Apéritifs :

- **Tradition** : tartelettes divers parfums , pizzas ,gougères , feuilletés**0.60€**
- **Fraicheur** :canapés divers : poisson ,charcuteries ,crudités**0.70€**
- **Miche surprise charcuteries** (70 sandwichs) :**45.00€**
- **Miche surprise poisson** (70 sandwichs) : **48.00€**
- Beignets de crevettes (2), accras de poisson (2) sauce ciboulette :... **3.80€**
- Mini brochette fruits ou fromages : ... **0.80€**
- **Verrine apéritif** : crevettes agrumes // foie gras pain d'épices // tomate mozza // rilette de saumon // tartare de St Jacques **1.50€**

Assortiment de crudités : (300 gr portion)

- **3 sortes** :**3.80€**
- **5 sortes** :..... **4.20€**

Assortiment de charcuteries :

- **Assiette anglaise** (5 charcuteries classiques)**4.20€**
- **Assortiment pour raclette** : **5.90€**
- **Galantine ou terrine au choix** , garnie de rosette , gelée et cornichon : **4.20€**

Viandes froides : sur plat avec condiments

- 2 viandes :**4.50€**
- 3 viandes :..... **5.80€**

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

- **Médailon** de saumon ou brochet ou sandre**7.20€**
- **Terrine de Rouget & St Jacques****6.90€**
- **Terrine au deux saumon ou saumon asperges vertes****6.90€**
- **Mousseline d'avocat aux queues d'écrevisses****4.00€**
- **Persillé de sandre, écrevisse , tartare de tomate****7.20€**
- **Dos de sandre & miettes de crabe glacé sur canapé** :.....**7.80€**
- **Salade gourmande aux queues d'écrevisses, saumon fumé , St jaques** :...**8.90€**

Entrées froides :

- Galantine de canard confit au foie gras et toasts :.....5.50€
- Terrine de veau, écrevisses & foie gras :.....7.50€
- Duo de terrine de poulet au citron & canard à l'orange :....6.50€
- Roulade de volaille de Bresse aux morilles, cœur de gaudes & gésiers confit (exclusivité maison) :7.80€
- Foie gras de canard, gelée au Macvin ou Porto blanc, petite brioche :.....8.20€
- Salade gourmande aux gésiers confits, magret fumé, jambon cru et toasts au foie gras :.....9.60€

Entrées chaudes :

- Feuilleté jambon et champignons :.....4.00€
- Pâté chaud de canard sauce Porto :5.20€
- 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 :...10.90€
- Cassolette de fruits de mer et quenelle sauce Nantua :...7.20€
- Feuilleté de grenouille, quenelles, champignons persillé :...7.50€

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

- Coquille St Jacques :.....7.20€
- Mousseline de Saumon ou Sandre sauce crevettes :.....6.80€
- Filet de Saumon ou Brochet sauce oseille :....7.60€
- Duo de Sole et Rouget sur fondue de poireaux.....8.50€
- Dos de Sandre rôti, crème d'échalotes et girolles :...9.20€
- Pavé de Loup sauce écrevisses :.....8.90€
- Petite Lotte à l'américaine :....12.50€
- Cassolette de Sandre, écrevisses, grenouilles, escargots à la Bourguignonne :....13.50€

Viandes et volailles :

- Jambon braisé sauce Madère, Porto ou Macvin :9.00€
- Poulet fermier au vin du Jura et à la crème :.....9.50€
 - Supplément morilles : 4.00€
- Cuisse de poulet aux écrevisses :...8.90€
- Filet de canard aux poivres verts ou griottes :.....8.50€
- Canette farci aux morilles, jus corsé : ...9.90€
- Pintade braisée au Macvin et girolles :.....9.50€
- Mignon de porc rôti aux trompettes :8.80€
- Grenadin de veau braisé aux zestes d'agrumes :12.00€
- Souris d'agneau confite, sauce thym échalote : 12.80€
- Pavé de bœuf sur canapé sauce poivre :.....13.50€

Légumes et garnitures :

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

Plats uniques :

- Couscous :.....9.00€
- Paella :.....9.80€
- Coq au vin :.....8.80€
- Choucroute :.....9.00€
- Poule au riz ou au pot :.....8.90€
- Cassoulet :.....9.50€
- Pot au feu :.....8.00€
- Petit salé aux lentilles :...8.50€
- Chili con carne :.....8.00€
- Tartiflette :.....7.50€
- Supplément charcuterie :.....3.00€

Menu à 22.00€ :

- 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 25.00€ :

- 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 27.00€ :

- 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 29.50€ :

- 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 32.00€ :

- 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 12.00€ :

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

Buffet campagnard à 13.50€ :

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

Buffet campagnard à 18.50€ :

- 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 26.50€ :

- 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

Plateau repas froid : (avec couverts, serviette)

Classique 1 : 10.50€

- 2 crudités, 2 charcuteries, 1 viande froide, 1 fromage, 1 dessert, pain

Classique 2 : 12.00€

- 2 crudités, 1 charcuterie, 1 poisson, 1 viande, 1 fromage, 1 dessert, pain

Luxe 1 : 13.50€

- 3 crudités, 2 charcuteries, 2 viandes froides, 1 poisson, 1 fromage, 1 dessert, pain.

Luxe 2 : 14.50€

- 3 crudités, 3 charcuteries, 2 viandes froides, 2 fromages, 1 dessert, pain.

Végétarien : 13.00€

- 4 crudités, œuf dur, terrine de légume, poisson froid, 2 fromages, 1 dessert, pain.

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

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 :..... 2.20€
- Plateau affiné (3 sortes) :3.50€
- Pain (pain boule portion + baguettes)1.30€