

## ENTREES FROIDES

Cervelas truffés* pistache (*3%) (fabrication maison)	69,00€ / kg
Foie gras de canard (maison) avec son pain de mie aux figues toasté	15,00€ / la part
Terrine de chevreuil aux groseilles et aux noisettes *	5,50€ / la part
Terrine de saumon à l'oseille avec mayonnaise et crevettes	6,95€ / la part
Saumon fumé	9,50€ / la part

**Ces produits sont dressés sur plats et décorés**

## ENTREES CHAUDES

Cassolette de ris de veau aux morrilles	11,00€ / la part
Cassolette de St Jacques	11,00€ / la part
Boudin blanc à la crème de porto	7,50€ / la part
Escargots de Bourgogne	9,50€ / la douzaine

## POISSONS CHAUDS

Dos de cabillaud sauce Champagne	9,50€ / la part
Cassolette de lotte à l'Américaine	13,90€ / la part

**Tous les poissons sont accompagnés d'une timbale de riz**

## VIANDES CHAUDES

Chapon sauce Champagne (cuisses)	9,95€ / la part
Civet de sanglier sauce Grand veneur	9,95€ / la part

## LEGUMES

Pois gourmand, lard fumé, jus corsé	5,00€ / la part
Gratin dauphinois	4,50€ / la part

## MENU DES PETITS LUTINS

9,00€

(Une surprise offerte par menu)

Filet de poulet rôti au jus

Pomme dauphine

## MENU AUTHENTIQUE

37,00€

Foie gras de (maison) avec son pain de mis aux figues toastée

Dos de cabillaud sauce champagne avec son riz persillé

Civet de sanglier accompagné de son gratin dauphinois

## CONVIVIAL

### PIERRADE

Veau, Bœuf, Magret, Volaille (280g / personne)

11,00€ / pers

### RACLETTE

Jambon cru, Jambon blanc, Rosette, Coppa, Bacon

8,00€ / pers

( 5 Charcuteries / personne )

**Dressé sur plats et décorés**