

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

Cassiolette de ris de veau aux morilles	11,00€ / la part
Cassiolette 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
Cassiolette 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

(5 Charcuteries / personne)

8,00€ / pers

Dressé sur plats et décorés