

LES MENUS DE FÊTE

MENU N°1

21,50€ / PERSONNE

Trio de gougères garnies
(escargots, champignons, saumon)

Entremet au foie gras

Clafoutis d'escargots
et crémeux du sous-bois

Trio de filets de cailles
au miel et aux épices

½ poire rôtie et

fagot de haricots verts

Bûche

MENU N°2

28,50€ / PERSONNE

Trio de gougères garnies
(escargots, champignons, saumon)

Foie gras de canard mi-cuit,
pain au fruits, chutney

Dariole de saumon écossais
avec sa sauce aux écrevisses

Dinde fermière AOC de Bresse
au vin jaune

--- **OU** ---

Brochette de cuissot de cerf,
réduction de mûres et fenouil

Flan de Butternut aux châtaignes

Bûche



Toute notre cuisine et nos produits sont élaborés par nos soins.

MENU GASTRONOMIQUE

34,50 € / PERSONNE

Trio de gougères garnies

(escargots, champignons, saumon)

Noix de Saint-Jacques marinées au fruit de la passion
sur râpé de potiron au wacame, œufs de capelan

Escalope de foie gras poêlé sur pain perdu brioché
et son sirop de vin rouge

Pavé de veau Label Rouge au vin jaune
& cannelloni du jardin

Tajine de lotte et rouget au thé vert et au citron confit
et ses petits légumes

Bûche



NOTRE CARTE

ENTRÉE & PLAT

TERRINES AU FOIE GRAS

- Foie gras de canard français mi-cuit **15,00 € / 100 g**
- Pâté en croûte grand-père au vin jaune **3,20 € / 100 g**
- Entremet au foie gras **3,20 € / 100 g**

ENTRÉES CHAUDES

- Coquilles S^t Jacques fraîches **9,80 € / pce**
- Boudin blanc aux trompettes **14,90 € / kg**
- Boudin blanc aux morilles & au foie gras **23,00 € / kg**
- Croûte aux morilles **14,50 € / 150 g**
- Escargots pur beurre **8,00 € / dz**
- Clafoutis d'escargots et son crémeux des sous-bois **6,80 € / pce**

POISSONS FROIDS

- ½ Queue de langouste en gelée **18,50 € / pce**
- Saumon fumé d'Écosse maison **4,80 € / 100 g**
- Médaillon de saumon cuit nature **5,00 € / pce**
- Terrine de poisson festive **3,50 € / 100 g**
- Noix de Saint-Jacques marinée au fruit de la passion **6,50 € / pce**

sur râpé de potiron au wacame, œufs de capelan

NOTRE CARTE

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

VOLAILLES CUISINÉES

- Dinde fermière de Bresse AOC au vin jaune 12,50€ / pce
- Suprême de pintade aux morilles 10,00€ / pce
- Poulet fermier aux morilles et au vin jaune 12,00€ / pce
- Trio de filets de cailles braisés miel et épices 8,00€ / par pers.
- Chapon de Bresse AOC morilles et vin jaune 15,00€ / portion

POISSONS CHAUDS

- Sandre aux morilles 8,80€ / par pers.
- Aumônière de S^t Jacques fraîches 11,00€ / par pers.
- Tajine de lotte et rouget au thé vert et au citron confit 11,00€ / par pers.
- Dariole de saumon écossais aux écrevisses 11,00€ / par pers.

VIANDES CUISINÉES

- Brochette de cerf, mûres et fenouil 11,00€
- Grenadin de veau de lait aux morilles et vin jaune 14,50€
- Sauté de sanglier, genièvre et poivre noir 8,50€
- Pavé de daim au bourgogne 8,50€

LÉGUMES

- Gratin comtois 2,00€
- Gratin provençal 2,80€
- Cannelloni du potager 2,50€
- Flan de butternut aux châtaignes 2,20€