

### **LES ENTREES FROIDES**

|  |                           |
|--|---------------------------|
| <i>Foie gras de canard Maison (80g)</i>  | <i>12 € 50 TTC / pers</i> |
| <i>Foie gras de canard gingembre-abricot (80g)</i>   | <i>13 € 50 TTC / pers</i> |
| <i>1/2 Langouste garnie</i>  | <i>selon cours</i>        |
| <i>Saumon fumé (100g)</i>  | <i>9 € 80 TTC / pers</i>  |
| <i>Saumon Bellevue (10 pers)</i>   | <i>90 € 00 TTC / pers</i> |
| <b><u>Plateau dégustation</u></b> : saumon frais et fumé,<br>médaillon de truite aux trois couleurs,<br>brochette de gambas, marinade exotique | <i>11 € 80 TTC / pers</i> |

### **LES ENTREES CHAUDES**

|  |                            |
|--|----------------------------|
| <i>Croute forestière avec morilles (250g)</i>  | <i>11 € 80 TTC / pers</i>  |
| <i>Escargot frais "Le Petit Mercey"</i>  | <i>10 € 50 TTC / dz</i>    |
| <i>Coquille Saint-Jacques en trois noix</i>  | <i>10 € 90 TTC / pers</i>  |
| <b><u>Tourte de volaille Maison</u></b><br><i>aux pépites de foie gras, marinade au Savagnin</i>                                 | <i>28 € 00 TTC / pièce</i> |
| <b><u>Boîte chaude du Chef</u></b> : aiguillette de volaille,<br><i>escargot frais, quenelle, sauce vin du Jura et mandiants</i> | <i>10 € 80 TTC / pers</i>  |

### **LES POISSONS CHAUDS**

*avec fondue d'épinards et endives confites*

|   |                           |
|---|---------------------------|
| <i>Filet de Sandre, crémeuse au Savagnin</i>  | <i>11 € 50 TTC / pers</i> |
| <b><u>Boîte chaude de Saint-Jacques et cabillaud</u></b><br><i>jus de Morilles et vin jaune</i> | <i>11 € 80 TTC / pers</i> |
| <i>Lotte en médaillon, sauce aux crustacés</i>  | <i>12 € 50 TTC / pers</i> |
| <b><u>Pot au feu de Saint-Jacques truffées</u></b><br><i>et ses petits légumes</i>              | <i>11 € 80 TTC / pers</i> |

### **LES VIANDES**

#### **LE BŒUF**

|   |                           |
|---|---------------------------|
| <b><u>Le faux filet rosé,</u></b><br><i>son effiloché au foie gras,<br/>crémeuse aux champignons de Paris et Morilles</i> | <i>12 € 80 TTC / pers</i> |
|---|---------------------------|

#### **LE VEAU**

|  |                           |
|--|---------------------------|
| <b><u>Morillade Comtoise</u></b><br><i>sauce forestière et Paris</i> | <i>13 € 50 TTC / pers</i> |
|--|---------------------------|

|   |                           |
|---|---------------------------|
| <b><u>Longe de veau façon tournedos</u></b><br><i>aux châtaignes et crème de marron</i> | <i>11 € 80 TTC / pers</i> |
|---|---------------------------|

#### **LA VOLAILLE**

|   |                           |
|---|---------------------------|
| <b><u>Chapon fermier en duo</u></b><br><i>cuisse et suprême, crème de Bresse aux champignons des Bois</i> | <i>11 € 50 TTC / pers</i> |
|---|---------------------------|

|  |                           |
|--|---------------------------|
| <b><u>Poularde pochée,</u></b><br><i>cuisse et suprême sauce Morilles et foie gras</i> | <i>11 € 50 TTC / pers</i> |
|--|---------------------------|

|  |                           |
|--|---------------------------|
| <b><u>Suprême de pintade, farce fine</u></b><br><i>aux agrumes, sauce clémentine et miel de Pays</i> | <i>10 € 80 TTC / pers</i> |
|--|---------------------------|