

LES ENTREES FROIDES

Foie gras de canard Maison (80g)

Foie gras de canard gingembre-abricot (80g)

1/2 Langouste garnie

Saumon fumé (100g)

Saumon Bellevue (10 pers)

Plateau dégustation : saumon frais et fumé,
médaillasson de truite aux trois couleurs,
brochette de gambas, marinade exotique

12 € 50 TTC / pers

13 € 50 TTC / pers

selon cours

9 € 80 TTC / pers

90 € 00 TTC / pers

11 € 80 TTC / pers

LES VIANDES

LE BŒUF

12 € 80 TTC / pers

*Le faux filet rosé,
son effiloché au foie gras,
crèmeuse aux champignons de Paris et Morilles*

LE VEAU

13 € 50 TTC / pers

*Morillade Comtoise
sauce forestière et Paris*

11 € 80 TTC / pers

*Longe de veau façon tournedos
aux châtaignes et crème de marron*

LA VOLAILLE

11 € 50 TTC / pers

*Chapon fermier en duo
cuisse et suprême, crème de Bresse aux champignons des Bois*

11 € 50 TTC / pers

*Poularde pochée,
cuisse et suprême sauce Morilles et foie gras*

10 € 80 TTC / pers

*Suprême de pintade, farce fine
aux agrumes, sauce clémentine et miel de Pays*

LES ENTREES CHAUDES

Croûte forestière avec morilles (250g)

Escargot frais "Le Petit Mercey"

Coquille Saint-Jacques en trois noix

Tourte de volaille Maison

aux pépites de foie gras, marinade au Savagnin

Boîte chaude du Chef : aiguillette de volaille,

escargot frais, quenelle, sauce vin du Jura et mandiants

11 € 80 TTC / pers

10 € 50 TTC / dz

10 € 90 TTC / pers

28 € 00 TTC / pièce

10 € 80 TTC / pers

LES POISSONS CHAUDS

avec fondue d'épinards et endives confites

Filet de Sandre, crèmeuse au Savagnin

Boîte chaude de Saint-Jacques et cabillaud

jus de Morilles et vin jaune

Lotte en médaillasson, sauce aux crustacés

Pot au feu de Saint-Jacques truffées

et ses petits légumes

11 € 50 TTC / pers

11 € 80 TTC / pers

12 € 50 TTC / pers

11 € 80 TTC / pers