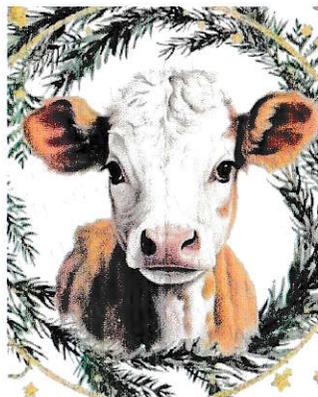


Entrées froides :

Terrine Maison :
Pintade aux trompettes
Lapin aux noisettes
Canard pistache
Cerf aux airelles
Chapon aux marrons

4 €20 la part
(2 tranches + gelée)



Poissons chauds :

Filet de dorade sauce poireaux	7€80
Pavé de saumon à l'oseille	7€90
Filet de Sandre au vin jaune	8€50
Lotte à l'américaine	9€80

Terrine de sandre aux saint Jacques
avec 1 crevette et mayonnaise

4€90 la part

Médailles : de Sandre
de Brochet

6€ 90 la part
(1 crevette et mayonnaise)

Macédoine en supplément

1€50 la part

Saumon fumé à la ficelle
Foie gras de canard maison

89 € le Kg
145 € le Kg

Viandes, Volailles, Gibiers :

Jambon sauce champagne	6€90
Cuisse de pintade aux trompettes	7€60
Mijoté de veau au Savagnin	8€50
Poulet de Bresse aux morilles et au vin jaune	12€90
Sanglier sauce grand veneur	9€50
Sauté de cerf au Porto	9€50

Entrées chaudes :

Boudin blanc nature	18€90 le kg
Boudin blanc aux morilles	31€90 le Kg
Escargots de Bourgogne	8€20 la douzaine
Coquille Saint Jacques	7€40
Cassolette Saint Jacques et queues de crevettes	7€50
Cassolette d'escargots et son feuilletage	8€50
Bouchée de ris de veau aux Morilles	9€60

Accompagnements :

Pommes dauphines, fagots d'haricots vert	3€50
Gratin de cendrillon aux éclats de marrons	3€30
Gratin dauphinois	3€50
Gratin provençal	3€50
Timbale de risotto au comté	3€40

