

**Entrées froides :**

Médailon Sandre	} 6.90€ l'unité avec une crevette
Médailon Brochet	
Médailon Saumon	

Terrine de Poisson 26.90 € /Kg

Terrine canard pistachée	} 23.90 €/Kg
Terrine Pintade Trompettes	
Terrine Lapin Noisette	

**Poissons chauds :**

	<b>La part</b>
Sandre au Jura	7.90 €
Sandre sauce poireaux	7.90 €
Saumon sauce citron	7.90 €
Mousseline de saumon oseille	7.90 €
Filet de Sole aux Fruits de mer	7.90 €
Lotte Américaine	9.80 €
Coquille Saint jacques	7.40€

**Plats chauds :**

	<b>La part</b>
Poule au Riz	6.80 €
Coq au Jura	7.00 €
Coq au vin rouge	7.00 €
Poulet à la crème et champignons	7.50 €
Poulet aux Morilles	9.80 €
Cuisse de canard au poivre vert	8.80 €
Cuisse de pintade aux trompettes	7.80 €
Rôti de Veau aux girolles	7.40 €
Filet mignon de porc sauce forestière	7.40 €
Jambon sauce madère	5.80 €

**Plats uniques :**

	<b>La part</b>
Paëlla	8.50 €
Couscous	8.50 €
Cassoulet	8.50 €
Choucroute garnie (4 viandes)	8.60 €
Choucroute garnie (4 viandes) sans patates	} 8.00 €

**Légumes :**

	<b>La part</b>
Gratin dauphinois	3.60 €
Gratin provençale	3.50 €
Gratin de choux fleurs	3.40 €
Tomate provençale, fagots haricots	3.10 €

**Entrées de crudités: au choix**

Céleri-carotte-chou rouge	}	3€ (la part de 200 Gr)
Piémontaise-museau-cervelas		
Lentille-riz-macédoine		
perle océane -Taboulé		
Franc-comtoise - Coco harengs		

**Charcuterie :**

	<b>La part</b>
Jambon blanc	1.80€
Jambon cru	2€
Terrine (Canard pistachée, Lapin noisette, Pintade trompettes)	2€
Rosette 2 tranches/ personne	1€20
Terrine de campagne	1€
Jambon persillé	2€
Lard cuit	1.30€
Aspic poulet	2.70€

**Viande froide :**

	<b>La part</b>
Rôti Porc cuit	1.80€
Poulet rôti	2.50€
Rosbif cuit	3€
Gigot cuit	3€
Rôti de veau	3€

**Poisson froid :**

	<b>la part</b>	
Médaille Poisson au choix	}	6.50€
Sandre-Saumon-Brochet- avec une crevette		
Mini médaille avec une crevette	}	4€
Terrine de poisson avec une crevette	}	4€