

NOS PLATS

ENTRÉES FROIDES:



Terrine de foie de volaille et ses crudités	4,50€
Trilogie autour de la St Jacques : carpaccio, terrine et brochette au safran	10,50€
Opéra de foie gras et chutney de figues	9,00€
Nougat de foie gras à la mangue	9,00€
Trilogie de foie gras (AUX CHOIX : terrine/ crème/ foie gras poêlé/ opéra / nougat)	10,50€
Terrine de foie gras	9,00€
Salade fraîcheur (melon/avocat/crevettes et roulé de saumon/asperges)	5,00€
Duo de foie gras et sa compote de figues	9,50€
Médaillon de saumon et sa garniture	6,50€
Duo de saumon et sa mousse aux petits légumes	6,00€

ENTRÉES CHAUDES:



Cappuccino aux morilles et aux effluves de vin jaune	7,00€
Brochette de St Jacques dans sa nage de légumes de saison	11,50€
Croûte aux morilles	11,50€
Filet de truite au savagnin	11,00€
Filet de sandre au vin jaune	13,00€

PLAT:



Tournedos de boeuf aux morilles	18,00€
Suprême de pintade sauce Périgueux	13,00€
Filet de canard sauce caramel d'épices	15,00€
Caille farcie aux morilles et sauce au comté	14,00€
Ballotine de volaille au vin du Jura	13,00€
Filet mignon sauce lie de vin	18,00€

GARNITURES:



Gâteau de choux rouge	2,50€	Tatin pommes paille	3,00€
Purée de patate douce	3,50€	Gratin dauphinois	3,00€
Ecrasé de pomme de terre Vitelotte	3,50€	Brochette de légumes	3,00€
Purée de potimarron	3,00€	Tomates confites	2,00€
Tagliatelles de courgettes	2,00€	Tian de légumes	3,50€