

POUR L'APERITIF

Pain surprise 40 toasts assortis	40.00 €
60 toasts assortis	60.00 €
TOASTS pain de mie	1.10€ pièce
Fours salés à chauffer	36.00€ le kilo

ENTREES FROIDES prix/ part

Saumon fumé maison élaboré par le chef	5.80 €
½ queue de langouste à la parisienne (froide)	18.00 €
Foie gras maison et sa gelée au macvin	6.50 €
Marbré de volaille au foie gras, gelée aux morilles et vin jaune	6.90 €
Millefeuille de guacamole, poivron doux et crème de betterave	5.20 €

ENTREES CHAUDES prix/ part

Escargots de Bourgogne persillés maison (12)	6.90 €
½ queue de langouste sauce savagnin	18.00 €
Cassolette de langoustines aux petits légumes et fleuron	9.20 €
Noix de saint Jacques snackée sur risotto	12.50 €

VIANDES sans légumes prix/part

Suprême de volaille aux morilles et vin jaune	12.00 €
Cuisse de chapon farcie aux marrons et fruits secs au jus réduit	9.20 €
Filet de bœuf aux morilles et vin jaune	13.20 €
Grenadin de veau aux girolles	10.30 €
Brochette de filets de caille sur risotto aux cèpes	10.00 €
Poulet de Bresse aux morilles et vin jaune	14.50 €

LEGUMES : 3.00 € les 2 légumes par personne

Tomate provençale, pommes fondantes, gratin comtois, tatin de tomate, fagot de haricots, flan de butternut

MENU N° 1 à 31.00 € /pers

Marbré de volaille au foie gras, gelée aux morilles et vin jaune
Cassolette de langoustines aux petits légumes
Cuisse de chapon farcie aux marrons et fruits secs jus de volaille réduit
Dariole de butternut, gratin comtois
Bûche à choisir parmi notre sélection
1 pain individuel de tradition

MENU N° 2 à 25.00€ / pers

Mise en bouche : 3 fours salés chauds
Foie gras de canard maison, gelée au macvin, pain d'épice maison
Suprême de volaille aux morilles et vin jaune
Pommes de terre fondantes, fagot de haricots
Bûche à choisir parmi notre sélection
1 pain individuel de tradition

MENU N° 3 à 22.80 € / pers

Mise en bouche saumon fumé
12 escargots au beurre persillé maison
Brochette de filet de cailles
Sur risotto aux cèpes
Bûche à choisir parmi notre sélection
1 pain individuel de tradition

MENU N° 4 à 28.50 € / pers

Mise en bouche millefeuille aux légumes
Noix de saint Jacques snackée sur risotto
Grenadin de veau aux girolles
Pommes de terre fondantes
Dariole de butternut
Bûche à choisir parmi notre sélection
1 pain individuel de tradition

MENU N° 5 à 36.50 € / pers

½ langouste froide

Ou

Médailillon de langouste au savagnin (chaude)
Filet de bœuf aux morilles et vin jaune
Pommes de terre fondantes, fagot de haricots
Bûche à choisir parmi notre sélection
1 pain individuel de tradition

Allergènes : A arachide ; C céleri ; CR crustacés ; F fruits à coques, G gluten ; L lait ; LU lupin ; M mollusque ; MO moutarde ; O œufs ; P poisson ; S sésame ; SU sulfite (Nous contacter)

POUR 4 menus achetés (même différent) nous vous offrons une bouteille de chardonnay

Imprimé par nos soins, ne pas jeter sur la voie publique