

Entrées (la portion) euros

Comtine de truite et sandre au pommes et Macvin	6,20
Mousseline de truite médaillon de Morteau au comté	5,00
Terrine de canard et sa garniture	5,20
Terrine aux morilles et sa garniture	5,80
Mousseline de truite au vin jaune et morilles	6,50
Terrine de saumon	5,20
Médaillon de saumon en Bellevue	6,20
Panaché de charcuterie	le kg 16,50
Assortiment de crudités	4,50
Salade franc comtois	6,20
Salade gourmande	7,20
Salade du pêcheur	6,80

Entrées chaudes (la portion)

Feuilleté d'escargots au vin jaune et morilles	9,00
Filet de sandre aux Côtes du Jura	7,30
Feuilleté de champignons et de morilles	8,50
Lotte à l'armoricaine	9,10
Sandre à la crème de poireaux	7,30
Saumon à l'oseille	6,50
Pavé de saumon au savagnin	7,00

Pizza, Quiche, Tarte poireau ou Saumon: la Plaque de 20 portions ou 80 portions pour canapés apéritif la plaque 26 €



Pour d'autre suggestion de plats unique (ex: tartiflette, cassoulet) ou pour des menus nous consulter

Viandes et volailles (la portion) euros

Suprême de volaille gratiné au comté et Macvin	7,50
Suprême de volaille aux écrevisses	7,50
Suprême de volaille au vin jaune et morilles	7,50
Gigolette de poulet aux brisures de morilles	6,50
Fricassé de volaille de Bresse aux Côtes du Jura	7,80
Fricassé de volaille parfum de vin jaune et morilles	8,50
Roulade Franc Comtoise	5,80
Jambonnette de canard au poivre vert	7,00
Filet de canard sauce bigarade	7,50
Filet de canard aux morilles	8,20
Filet de canard aux griottines	7,80
Pintade à l'ail confite	6,20
Pintade sauce forestière	6,80
Gigot d'agneau provençale	7,90
Gigot d'agneau à l'ail confit ou miel de montagne	7,90
Faux filet sauce forestière	8,50
Faux filet sauce madère	8,00
Langue de bœuf sauce madère	4,50
Langue de bœuf sauce piquante	4,50
Caille sauce madère	6,20
Caille sauce forestière	6,50
Suprême de volaille réduction de poulsard	6,50
Rôti de veau crème et champignons	8,00
Gratin dauphinois	1,50
Légumes verts (2 légumes)	1,50

Le cocktail salé ou sucré: contactez-nous!