

ENTRÉES FROIDES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, toasts de pain à la patate 115 € / KG
environ 9 € la part

½ **HOMARD** sauce cocktail, salade de mangues 15,50 €

ASSIETTE DE TRUITE DE HEIMBACH, fumée par nos soins, Blinis de pois chiches 15€

ENTRÉES CHAUDES

COQUILLES SAINT JACQUES, gratinées au Brouere, homardine 13 €

PETITE BOUCHÉE AUX ESCARGOTS de pays, poireaux et fines herbes 8 €

ESCALOPE DE FOIE GRAS de canard consommé aux épices des rois mages
12 €

LES VIANDES

SUCETTE DE PINTADE au foie gras et morilles, gratin dauphinois 15 €

TOURNEDOS DE SUPRÊME DE CHAPON, aux cèpes, gratin dauphinois
14 €

FRICASSÉE DE CUISSSES DE CHAPON, à la crème et au vin du jura,
gnocchis 14 €

SOUPIÈRE DE VEAU, volaille, ris de veau en croûte dorée 14,50 €

POULARDE DE BRESSE FARCIE AU FOIE GRAS ET AUX

TRUFFES en cocotte lutée environ 2 kg 49,50 € le kilo

PLAT VEGETARIEN : Tourte, morilles, épinards et quinoa 13€

GARNITURES AU CHOIX 3 € par personne

GRATIN DAUPHINOIS

JARDINIÈRE DE LEGUMES

RISOTTO AUX CÈPES

LES POISSONS

BOUCHÉE A LA REINE DE HOMARD, Saint Jacques, Crustacés et
poissons du moment au safran 16 €

CROUSTILLANT DE DORADE, au foie gras beurre blanc à l'orange,
fondue de poireaux 15 €

ASSIETTE DE 3 FROMAGES 3 €

LES DESSERTS

BUCHE DE NOËL, parfum praliné / noisette 4€ la portion

BUCHE DE NOËL, parfum chocolat / clémentine 4 € la portion

BUCHE DE NOËL, parfum chocolat blanc / framboise 4 € la portion

VINS : N'hésitez pas à nous consulter .

**Plats dans la limite des stocks disponibles et des livraisons de nos
fournisseurs . Pour toute rupture, veuillez nous excuser .**

MENU A 24 €

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, toasts de pain à la patate

ou

PETITE BOUCHÉE AUX ESCARGOTS de pays, poireaux et fines herbes

oooooooooooooooooooooooooooo

SOUPIERE DE VEAU, volaille, riz de veau en croûte dorée

ou

CROUSTILLANT DE DORADE, beurre blanc à l'orange, fondue de poireaux

oooooooooooooooooooooooooooo

Au choix : avec supplément Fromage (3 morceaux) 3 €

oooooooooooooooooooooooooooo

BUCHE parfum au choix

oooooooooooooooooooooooooooo

MENU A 31 €

COQUILLES SAINT JACQUES, gratinées au Brouere, homardine

ou

ESCALOPE DE FOIE GRAS de canard consommé aux épices des rois mages

ou

ASSIETTE DE TRUITE DE HEIMBACH, fumée par nos soin, Blinis de pois chiche

oooooooooooooooooooooooooooo

FRICASSÉE DE CUISSES DE CHAPON, à la crème et au vin du jura, gnocchis

ou

BOUCHÉE A LA REINE DE HOMARD, Saint Jacques, Crustacés et poissons du moment au safran

ou

TOURNEDOS DE SUPRÊME DE CHAPON, aux cèpes, gratin dauphinois

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage (3 morceaux)

oooooooooooooooooooooooooooo

BUCHE parfum au choix

