

LA CARTE

Nos entrées

<i>Croûte aux Morilles et champignons à la crème</i>	17.50 €
<i>La croûte avec juste des morilles à la crème</i>	21.50 €
<i>Douze escargots de Bourgogne au beurre persillé</i>	14.00 €
<i>Six escargots de Bourgogne au beurre persillé</i>	10.00 €
<i>Tartelette aux escargots bio de Trémontagne Parmesan et persillade</i>	15.00 €
<i>Terrine de sanglier aux noisettes**</i>	12.50 €
<i>Salade de queues d'écrevisses et truite fumée aux agrumes</i>	16.50 €
<i>Velouté de légumes oubliés</i>	12.00 €
<i>Mousseline de saumon sauce à la sauge</i>	15.00 €
<i>Brochette de St Jacques et crevettes petite salade, vinaigrette aux agrumes</i>	20.00 €
<i>Salade francomtoise au jambon cru</i>	15.50 €

Les poissons Frais

(Travaillant uniquement des poissons frais il est possible qu'un plat ne soit pas disponible)

Les truites étant pêchées à la demande, compter une attente de 25 min pour la préparation et la cuisson

<i>Truite entière bardée de jambon cru à la crème de fumé</i>	20.50 €
<i>beurre meunière</i>	16.50 €
<i>au vin jaune</i>	22.50 €
<i>aux amandes ou noisettes</i>	18.00 €
<i>au comté</i>	19.50 €
<i>à la crème de Pontarlier</i>	19.50 €
<i>Poisson du jour</i>	15.50 €
<i>Gratin de poissons et queues d'écrevisses sauce homardine</i>	20.50 €

Nos viandes (origine France)

<i>Le suprême de poulet au morilles et vin jaune</i>	24.50 €
<i>Filet mignon en feuillantine comtoise</i>	16.00 €
<i>Gibier du moment selon la chasse</i>	20.00 €
<i>Cuisse de canette des Dombes au miel de sapin, pommes et châtaignes</i>	22.50 €

Fromage

<i>Plateau de fromages affinés de la région</i>	7.00 €
<i>Fromage blanc nature</i>	3.50 €
<i>Fromage blanc crème ou coulis de fruits framboise</i>	4.80 €



Nous vous proposons une cuisine « Fait Maison » élaborée à base de produits brut

Merci de nous indiquer vos allergies afin que l'on puisse adapter votre menu

Liste des allergènes contenus dans les plats sur demande

*Produit non fait maison mais de fabrication artisanale