

Entrées Froides :

Prix à la personne

* POISSONS



Marbré de l'Océan, saumon frais, sauce ciboulette

11,20 €

Terrine lieu et Saumon

10,60 €



Médaille de saumon, pesto, mousseline st jacques, cébette

13,20 €

Dôme de saumon, cabillaud et caviar d'avruga

12,00 €

Trilogie de poisson *saumon gravlax,*

rillettes de poisson et duo de cabillaud/saumon, sauce ciboulette

16,80 €



Demi-Homard, jardinière de légumes, poivre de timut

19,50 €



* Charcuterie

Assiette charcuterie

Jambon persillé, terrine du chanoine, chutney et paté croûte foie

gras

12,60 €



Entrées Chaudes :

Prix à la personne



Croustade aux escargots de Bourgogne, sauce beurre d'ail

10,50 €

Bouchée à la Reine

9,00 €



Vol au vent ris de veau et morilles

11,20 €

Cocquille St jacques, sauce nantaise

10,80 €

Feuilleté veau et canard au foie gras

4 pers : 45,00 €

6 pers : 65,00 €



Douzaine d'Escargot de Bourgogne

13,50 €

Poissons Chauds :

Prix à la personne



Soufflés de lieu et gambas, sauce safranée 10,60 €

Filet de sandre sauce Epoisses 14,80 €

Filet de sandre sauce Dijonnaise 14,20 €



Pavé de saumon poché sauce beurre blanc 12,60 €

Lotte Extra petit bateau sauce crustacée, bisque de homard 18,00 €



Cabillaud rôtis, paprika fumé, sauce safranée 13,00 €

Viandes Chaudes :

Prix à la personne



Cuisse de poularde farcie, sauce aux morilles 13,80 €

Suprême de volaille de bresse facon gaston Gérard 11,60 €

Suprême de volaille aux morilles 13,80 €



Filet de canette braisé sauce pain d'épices ou cassis 14,60 €

Filet de canette braisé sauce Morilles 15,00 €

Jambon en croûte sauce morilles 6 pers : 98,00 €

8 pers : 128,00 €

Jambon en croûte sauce vin Jaune 6 pers : 86,00 €

8 pers : 128,00 €



Jambon à l'os sauce forestière 10,50 €

Garnitures :

Prix à la personne



Gratin dauphinois aux pommes de terre Agata 4,50 €

Gratin de pommes de terre à l'Epoisses 5,00 €

Forestière de champignons 4,60 €



Poêlée de légumes et pommes de terre nouvelles 4,50 €

Soufflés aux 3 Légumes 4,00 €



Risotto aux morilles et comté de Réserve 5,50 €

Confit de légumes, façon ratatouille 4,50 €

Pommes de terre grenaille confites 4,00 €

Fromages affinés :

Prix au plateau



Brillât-Savarin, Epoisses Berthaut, Comté de Réserve, Chèvre
ou Reblochon

chutney pommes/pruneaux pour 6/8p 26,00 €

Desserts :

Prix à la personne



* Tartes longues 2 choix, minimum 20p

4,50 €

Tartes Macaronade Pommes caramel

Tarte aux noix noisette amande et caramel beurre salé

Tarte ganache chocolat 72%

Tarte au 2 Citrons

Tarte gourmande noisette / framboise/cassis

Notre flan pâtissier vanille et fèves de Tonka

Brownie noisette chocolat



* Verrines

Tiramisu café et praliné maison

4,50 €

Mousse au chocolat "guanaja"

5,00 €



* Entremets et Gateaux

Madagascar vanille

confit de fraise et biscuit pistache

4,00 €

Duc de Bourgogne

crémeux cassis, citron

4,00 €



Eclat noisettes

mousse chocolat, feuilletine praliné, noisettes caramélisée

4,50 €

Ecureuil

dacquoise noisette, caramel beurre salé mousseline pralinée

4,50 €

