

Entrées Froides :

Prix à la personne

* POISSONS



Marbré de l'Océan, saumon frais, gravlax, sauce ciboulette

9,50 €

Terrine de Raie à la grenobloise, câpres, crème prise aneth

10,50 €

Terrine lieu et Saumon

9,20 €



Médaille de saumon, pesto, mousseline st jacques, cébette

11,80 €

Dôme de saumon, cabillaud et caviar d'avruga

9,80 €

Entrées Chaudes :

Prix à la personne



Croustade aux escargots de Bourgogne, sauce beurre d'ail

10,50 €

Bouchée à la Reine

9,00 €



Feuilleté veau et canard

4 pers : 42,00 €

6 pers : 60,00 €



Douzaine d'Escargot de Bourgogne

13,50 €

Poissons Chauds :

Prix à la personne



Soufflés lotte et gambas, sauce safranée 11,00 €

Filet d'églefin, croûte de ventrèche, sauce aneth 11,60 €

Filet de sandre sauce Dijonnaise 13,90 €

Pavé de saumon rôti sauce beurre blanc 12,90 €

Viandes Chaudes :

Prix à la personne



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

Suprême de volaille de bresse facon gaston Gérard 10,50 €



Filet de canette braisé sauce pain d'épices 13,20 €

Filet de canette braisé sauce Morilles 14,20 €

Jambon en croûte sauce vin jaune 6 pers : 96,00 €

8 pers : 124,00 €

10 pers : 150,00 €



Paëlla, riz safrané, légumes confits, chorizo poisson, suprême, cuisses de poulet, crevettes 14,00 €

Garnitures :

Prix à la personne



Gratin dauphinois aux pommes de terre Agata

4,00 €

Gratin de pommes de terre à l'Epoisses

4,50 €



Forestière de champignons

4,00 €



Poêlée de légumes et pommes de terre nouvelles

4,50 €

Soufflés aux 3 Légumes

4,00 €



Risotto aux morilles et comté de Réserve

4,50 €

Pommes de terre grenaille confites

3,00 €

Fromages affinés :

Prix à la personne



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

chutney pommes/pruneaux

3,50 €

Desserts :

Prix à la personne



* Tartes longues 2 choix, minimum 20p

Tartes Macaronade Pommes caramel 4,00 €

Tarte aux noix noisette amande et caramel beurre salé 4,50 €



Tarte ganache chocolat 72% 4,50 €

Tarte crumble noisette / framboise/cassis 4,00 €

Tarte crème de citron Bio 3,50 €



Notre flan pâtissier vanille et fèves de Tonka 3,00 €

* Verrines

Crème brûlée vanille de Madagascar 4,00 €

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 €