

## Carte

### *Entrées*

Salade verte*	5.00 €
Salade Gourmande ( Foie gras maison, saumon et magrets fumés)	20.00 €
Camembert pané, miel et salade Mêlée	16.00 €
OÛufs en Meurettes et ses croûtons	16.00 €
Assiette Océanne ( 4 huîtres, 4 bulots, 4 crevettes)	18.00 €
Mini plateau de Fruits de Mer ( 6Huîtres, 6 bulots, 6 crevettes et 4 Moules)	25.00 €
6 Huîtres 12.00 €	12 Huîtres 20.00 €
6 Escargots beurre persillé	10.00 €
Médaille de Foie Gras maison, salade mêlée	20.00 €
Croûte aux Morilles et au Comté	18.00 €
Cassolette d'Escargots gratinée au Morbier	20.00 €
Fricassée de Saint Jacques aux Queues d'Ecrevisses	22.00 €

### *Plats*

Cuisses de Grenouilles persillées	19.00 €
Cuisses de Grenouilles à la crème	21.00 €
Poisson du Marché Meunière (selon arrivage)	18.00 €
Filet de Sandre au Vin Jaune	20.00 €
Poulet de Bresse à la crème	20.00 €
Poulet de Bresse aux Morilles	25.00 €
Filet de Canette aux Amarénas	20.00 €
Suprême de Pintade Sauce Normande	20.00 €
Pièce de Bœuf poêlée, beurre Maître d'hôtel	18.00 €
Filet de Bœuf poêlé, beurre Maître d'hôtel	23.00 €
Filet de Bœuf aux Morilles	28.00 €
Fricassée de Ris de Veau persillés au Vin Jaune	28.00 €
Fromage blanc à la Crème	6,00 €
Plateau de Fromage	10,00 €

( Tout menu partagé entre adultes sera majoré de 5 € /pers)



Prix Nets

« Les plats sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts »

Service Compris