

Entrées

Salade verte*	5.00 €
Salade de Tomates Mozzarella « di bufala »*	16.00 €
Salade Bourguignonne (lardons, croûtons, escargots)*	20.00 €
Brick de chèvre frais au Basilic, salade mêlée*	16.00 €
Salade Gourmande (foie gras maison, saumon, magrets fumés)*	20.00 €
Eventail de Melon au Macvin du Jura*	14.00 €
Eventail de Melon et Jambon Cru*	18.00 €
Tartare d'Avocat et Crevettes Cocktail*	18.00 €
Médailon de Foie Gras maison, salade mêlée*	20.00 €

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 Beurre Blanc	18.00 €
Filets de Perches Meunières	22.00 €
Poulet de Bresse aux petits légumes de saison	20.00 €
Poulet de Bresse aux Morilles	25.00 €
Steak Tartare coupé au couteau (non préparé)	18.00 €
Pièce de Bœuf poêlée, beurre Maître d'hôtel	18.00 €
Filet de Bœuf poêlé, beurre Maître d'hôtel	22.00 €
Filet de Bœuf aux Morilles	27.00 €
Côte de Veau au Vieux Porto	22.00 €
Fricassée de Ris de Veau persillés au Vin Jaune	27.00 €
Fromage blanc à la Crème	6,00 €
Plateau de Fromage	10,00 €

Prix Nets



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

Service Compris