

Saveurs
EN ENTRÉES

03

À DÉGUSTER FRAIS

Charcuteries

Terrines (canard, lapin, foie de volaille...)	prix au kg
Plateau de charcuterie (portions entrées)	6,60 €/pers

Légumes

Terrine de légumes et son coulis de tomates au basilic	la pièce 3,50 €
Gaspacho de tomates Green Zebra et sa chantilly au chorizo	5,70 €
Plateau de crudités	4,60 €/pers

Déclinaisons de foie gras

Bavarois de foie gras, magret de canard fumé et pommes rattes comme un entremet	la pièce 6,70 €
Flan de foie gras, compote de dattes au Macvin	6,70 €
Foie gras de canard frais maison et sa compote de dattes au Macvin	14,00 €
Pressé de foie gras, figue et jambon cru de montagne	8,20 €

Poissons & Crustacés

1/2 queue de langouste	la pièce 29,10 €
1/2 queue de langouste sur plat	31,20 €
Tartare de saumon sur son blinis	7,70 €
Coquille de saumon	8,20 €
Tranche de saumon façon Bellevue	7,60 €
Saumon fumé par nos soins « Écosse Label Rouge »	7,30 €
Saumon cru mariné à l'aneth « Écosse Label Rouge »	6,90 €
Tartare de Saint-Jacques à la mangue	7,00 €
Tiramisu d'asperges vertes aux deux saumons, coulis de tomate basilic	6,30 €
Bavarois de langouste aux légumes croquants	9,30 €

Terrines de poisson (sur plat)

Filet de truite au Vin Jaune	la pièce 6,60 €
Saumon au lard	5,30 €
Lotte et saumon	6,90 €
Rillettes de saumon au citron vert	5,90 €
Rillettes de féra aux herbes fraîches	5,90 €

Originalité
RAFFINEMENT

À DÉGUSTER CHAUD

Les Incontournables

Coquille Saint-Jacques traditionnelle	la pièce 10,20 €
Escargots au beurre	12,50 €/la douzaine
Croûte aux petits gris de nos montagnes	8,50 €
Petite brioche aux morilles et petits gris	13,80 €
Bouchée à la reine	6,00 €
Tatin Granny Smith et foie gras poêlé, jus de canard réduit	8,90 €

Délices en croûte

Saucisse briochée	le kg 17,80 €
Feuilleté au jambon	24,30 €
Tourte Lorraine	18,60 €
Tarte Dieppoise	21,80 €
Clafoutis de tomates cerises	20,90 €
Jambon en croûte au Madère	la pièce 9,90 €
Jambon en croûte aux morilles	la pièce 13,90 €

Poissons

Noix de Saint-Jacques snackées, sauce coquillage à l'aneth	la pièce 15,60 €
Pavé de cabillaud poêlé	9,80 €
émulsion de Champagne et légumes nouveaux	
Pavé de lotte rôti sauce safranée	14,90 €
Filet de truite du Jura, sauce Savagnin	9,60 €
Saumon « Écosse Label Rouge », sauce à l'oseille	11,90 €
Pavé de sandre et son coulis d'écrevisses relevé au Vin Jaune	11,90 €

Cocottes - dont consigne 2,00 €

Risotto safrané et poêlée de Saint-Jacques aux cèpes	la pièce 16,30 €
Minestrone de Saint-Jacques au safran	15,20 €
Risotto aux asperges vertes et morilles	15,00 €