

## Saveurs EN ENTRÉES

### À DÉGUSTER FRAIS

#### Charcuteries

Terrines (canard, lapin, foie de volaille...)

Plateau de charcuterie (minimum 6 personnes)

**prix au kg**  
7,50 €/pers

#### Légumes

Terrine de légumes et son coulis de tomates au basilic

Gaspacho de tomates *Green Zebra* et sa chantilly au chorizo

Plateau de crudités (minimum 6 personnes)

**la pièce**  
4,00 €  
6,50 €  
5,30 €/pers

#### Déclinaisons de foie gras

Finger de foie gras, magret de canard fumé  
et compote de dattes au macvin

**la pièce**  
9,60 €

Flan de foie gras, compote de dattes au Macvin

Foie gras de canard frais maison

et sa compote de dattes au Macvin

7,60 €  
14,90 €

Pressé de foie gras, figue et jambon cru de montagne

9,30 €

#### Poissons & Crustacés

Tartare de saumon sur son blinis

Coquille de saumon

Tranche de saumon façon Bellevue

Saumon fumé par nos soins « *Écosse Label Rouge* »

Saumon cru mariné à l'aneth « *Écosse Label Rouge* »

Tartare de Saint-Jacques à la mangue

Tiramisu d'asperges vertes aux deux saumons, coulis de tomate basilic

Bavarois de langouste aux légumes croquants

Finger de crabe et homard, zeste de citron vert, gelée de betterave,

feuilleté sésame pavot

**la pièce**  
8,70 €  
9,30 €  
8,40 €  
8,30 €  
8,90 €  
8,00 €  
7,10 €  
10,50 €  
8,10 €

#### Terrines de poisson (sur plat)

Filet de truite au Vin Jaune

Saumon au lard

Lotte et saumon

Rillettes de saumon au citron vert

Rillettes de féra aux herbes fraîches

**la pièce**  
7,40 €  
5,90 €  
7,90 €  
6,70 €  
6,70 €

06

## Originalité RAFFINEMENT

### À DÉGUSTER CHAUD

#### les Incontournables

Coquille Saint-Jacques traditionnelle

Croûte aux petits gris de nos montagnes

Petite brioche aux morilles et petits gris

Bouchée à la reine

Tatin Granny Smith et foie gras poêlé, jus de canard réduit

**la pièce**  
11,60 €  
9,70 €  
14,90 €  
7,20 €  
10,10 €

#### Délices en croûte

Saucisse briochée

Feuilleté au jambon

Tourte Lorraine

Tarte Dieppoise

Clafoutis de tomates cerises

Jambon en croûte au Madère

Jambon en croûte aux morilles

**le kg**  
20,20 €  
27,50 €  
21,10 €  
24,70 €  
23,70 €  
**la pièce** 11,20 €  
**la pièce** 15,80 €

#### Poissons

Noix de Saint-Jacques snackées,  
sauce coquillage à l'aneth

Pavé de cabillaud poêlé,

émulsion de Champagne et légumes nouveaux

Pavé de lotte rôti, sauce safranée

Filet de truite du Jura, sauce Savagnin

Saumon « *Écosse Label Rouge* », sauce à l'oseille

Pavé de sandre et son coulis d'écrevisses

relevé au Vin Jaune

**la pièce**  
16,90 €  
  
11,20 €  
16,90 €  
10,90 €  
13,60 €  
15,80 €

#### Cocottes

- dont consigne 2,00 €

Risotto safrané et poêlée de Saint-Jacques aux cèpes

Minestrone de Saint-Jacques au safran

Risotto aux asperges vertes et morilles

**la pièce**  
18,50 €  
17,20 €  
17,00 €