

Gibiers (nous consulter)

En saison

TRADITION DES PLATS

Variations GOURMANDES

Porc	la pièce
Tournedos filet mignon de porc,	14,20 €
sauce aux gris de sapin	
Filet mignon de porc au lard paysan	10,50 €
Veau	la pièce
Filet mignon de veau, sauce légère au foie gras	18,00 €
Noix de veau à la crème de cèpes	14,10 €
Pavé de veau de lait cuit à basse température,	1 4,00 €
petit jus corsé au romarin	
Agneau	la pièce
Gigot d'agneau cuit 7 heures	12,90 €
Noisette d'agneau rôtie aux herbes, petit jus au romarin	14,20 €
Gigot d'agneau à la provençale	12,40 €
Bœuf	la pièce
Langue de bœuf, sauce escargot	10,60 €
Tournedos de bœuf du Limousin, petit jus corsé à la truffe	18,40 €
Volailles	la pièce
Poitrine de volaille fermière cuit à juste température,	12,80 €
sauce légère au Vin Jaune	. 2,00 0
Suprême de pintade aux petits gris	14,50 €
Suprême de pintadeau aux morilles	16,10 €

Accompagnements Cassolette de pommes de terre fondantes Pommes Darphins Tian de légumes Flan de courgettes Gratin comtois servi dans sa boîte Purée de céleri Écrasé de pommes de terre Pommes dauphines (150 g) Flan de cèpes aux éclats de noisettes torréfiées	dont consigne 0,50 €	<i>la pièce</i> 4,20 € 3,50 € 4,80 € 3,40 € 3,40 € 3,40 € 3,80 € 3,10 € 4,90 €	
Plats de viande	pa	rpersonne	
Fondue chinoise au bœuf avec bouillon Fondue chinoise au bœuf sans bouillon	200 gr 200 gr	11,20 € 9,00 €	
Fondue chinoise à la dinde avec bouillon Fondue chinoise à la dinde sans bouillon	200 gr 200 gr	7,20 € 5,10 €	
Fondue bourguignonne Fondue vigneronne Fondue paysanne Raclette	200 gr 200 gr 200 gr	8,30 ∈ 8,30 ∈ 5,30 ∈ 4,40 ∈	
Pierrade assortie (bœuf, dinde, veau, lard)	200 gr	8,30 €	
Plats conviviaux	pa	par personne	
Couscous Paëlla		10,20 € 12,60 €	
Potée alsacienne « Baeckeofe »		10,40 €	
Cassoulet Toulousain		10,40 €	
Choucroute		9,50 €	
Potée Franc-comtoise		9,50 €	
Lasagnes maison et salade verte		8,60 €	

Lasagnes de légumes (végétarien)

Tartiflette jambon salade

Parmentier de bœuf

Moussaka

8,60 €

9,80 €

9,40 €

8,60 €