

# ENTRÉES

## Émotions délicates à déguster frais

### CHARCUTERIES

Terrines (canard, lapin, foie de volaille...)  
Plateau de charcuterie (minimum 6 personnes)

### 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)

### DÉCLINAISONS DE FOIE GRAS

Pâté en croûte landais  
Magret de canard, figues, foie gras

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

Foie gras de canard frais « Fabrication Maison »  
et sa compote de dattes au Macvin

Flan de foie gras, compote de dattes au Macvin

### POISSONS ET CRUSTACÉS

Tartare de saumon sur son blinis  
Coquille de saumon  
Tranche de saumon façon Bellevue  
Saumon fumé par nos soins « Écosse Label Rouge »  
Finger de gambas et langoustes, gelée de yuzu poivre *Timut*,  
feuilleté sésame pavot

### 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



**prix au kg**  
7,90 €/pers

**la pièce**  
4,20 €  
6,90 €  
5,70 €/pers

**la pièce**  
7,40 €

**10,20 €**

**15,40 €**

**8,00 €**

**la pièce**  
9,90 €  
9,90 €  
9,00 €  
8,90 €  
9,40 €

**la pièce**  
7,80 €  
6,30 €  
8,30 €  
7,10 €  
7,10 €



## Originalité et 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**  
12,30 €  
10,30 €  
16,40 €  
7,60 €  
10,70 €

### 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**  
21,40 €  
34,70 €  
36,80 €  
26,30 €  
26,10 €  
**la pièce** 11,90 €  
**la pièce** 15,40 €

### POISSONS

Noix de Saint-Jacques snackées,  
sauce coquillages 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 « Label Rouge », sauce à l'oseille  
  
Pavé de sandre et son coulis d'écrevisses  
relevé au Vin Jaune

**la pièce**  
17,90 €  
  
11,90 €  
  
17,90 €  
11,60 €  
14,40 €  
  
16,80 €

### COCOTTES

- dont consigne 2,00 €

Risotto safrané et poêlée de Saint-Jacques aux cèpes  
Risotto aux asperges vertes et morilles (végétarien)

**la pièce**  
19,60 €  
18,20 €