

Saveurs EN ENTRÉES

À DÉGUSTER FRAIS

Charcuteries

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

prix au kg
7,10 €/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
3,80 €
6,20 €
5,00 €/pers

Déclinaisons de foie gras

Finger de foie gras, magret de canard fumé
et compote de dattes au macvin
Flan de foie gras, compote de dattes au Macvin
Foie gras de canard frais maison
et sa compote de dattes au Macvin
Pressé de foie gras, figue et jambon cru de montagne

la pièce
9,20 €

7,20 €
14,90 €

8,90 €

Poissons & Crustacés

1/2 queue de langouste
1/2 queue de langouste sur plat
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 aux deux saumons, gelée de citron vert et chantilly à l'aneth

la pièce
31,40 €
33,70 €
8,30 €
8,90 €
8,00 €
7,90 €
7,50 €
7,60 €
6,80 €

10,00 €
7,50 €

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
7,10 €
5,70 €
7,50 €
6,40 €
6,40 €

Originalité RAFFINEMENT

À DÉGUSTER CHAUD

Les Incontournables

Coquille Saint-Jacques traditionnelle
Escargots au beurre
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
11,00 €
13,50 €/la douzaine
9,20 €
14,90 €
6,50 €
9,60 €

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
19,20 €
26,20 €
20,10 €
23,50 €
22,60 €
la pièce 10,70 €
la pièce 15,00 €

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
16,70 €

10,70 €

16,10 €
10,40 €
12,90 €
15,00 €

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
17,60 €
16,40 €
16,20 €