



SAVEURS EN ENTRÉES

À DÉGUSTER FRAIS

CHARCUTERIES

Terrines (canard, lapin, foie de volaille...)	prix au kg
Plateau de charcuterie (portions entrées)	6,20 €/pers

LÉGUMES

Plateau de crudités	à partir de 5 pers.	4,30 €/pers
		la pièce

Terrine de légumes et son coulis de tomates au basilic	3,10 €
Gaspacho de tomates et sa crème de Comté	5,20 €

DÉCLINAISONS DE FOIE GRAS

Bavarois de foie gras, magret de canard fumé et pommes rattées comme un entremet	la pièce	6,10 €
--	----------	---------------

Flan de foie gras, compote de datte au Macvin	6,10 €
Foie gras de canard frais maison et sa compote de dattes au Macvin	9,10 €

Pressé de foie gras, figue et jambon cru de montagne	6,70 €
--	---------------

POISSONS & CRUSTACÉS

1/2 queue de langouste	la pièce	22,90 €
Tartare de saumon sur son blinis	7,00 €	
Coquille de saumon	7,50 €	
Tranche de saumon façon Bellevue	7,20 €	
Saumon fumé par nos soins « Écosse Label Rouge »	6,90 €	
Saumon cru mariné à l'aneth « Écosse Label Rouge »	6,50 €	

Royal de truite fumée et oeufs de truites, crème à l'aneth	7,70 €
--	---------------

Tartare de Saint-Jacques à la mangue	6,30 €
Tiramisu d'asperges vertes aux deux saumons, coulis de tomate basilic	5,90 €

Bavarois de langouste aux légumes croquants	8,50 €
---	---------------

TERRINES DE POISSON (SUR PLAT)

Filet de truite au Vin Jaune	la pièce	6,10 €
Saumon au lard	4,90 €	
Lotte et saumon	6,30 €	
Demi-lune de saumon, cœur de Saint-Jacques, tomates confites	6,40 €	

Terrine de saumon, homard et Saint-Jacques	7,30 €
Rillettes de saumon au citron vert	5,50 €
Rillettes de féra aux herbes fraîches	5,50 €

03

ORIGINALITÉ RAFFINEMENT

À DÉGUSTER CHAUD

LES INCONTOURNABLES

Coquille Saint-Jacques traditionnelle	la pièce	9,20 €
Escargots au beurre	9,80 €/la douzaine	
Croûte aux petits gris de nos montagnes	7,90 €	
Petite brioche aux morilles et petits gris	12,50 €	
Bouchée à la reine	5,40 €	

PRODUITS EN CROÛTE

Saucisse briochée	le kg	16,20 €
Koulibiac de lotte et ses légumes safranés	29,00 €	
Feuilleté au jambon	22,20 €	
Tourte lorraine	16,90 €	
Tarte dieppoise	20,60 €	
Clafoutis de tomates cerises	19,70 €	
Jambon en croûte au Madère	la pièce	9,30 €
Jambon en croûte aux morilles	la pièce	13,10 €

POISSONS

Noix de Saint-Jacques snackées, sauce yuzu Vin Jaune	la pièce	11,90 €
--	----------	----------------

Pavé de cabillaud poêlé et son velouté de poisson au cresson	7,90 €
--	---------------

Pavé de lotte rôti sauce safranée	13,50 €
Filet de truite du jura, sauce Savagnin	8,90 €
Tournedos de filet de saumon Label Rouge farci, sauce à l'oseille	8,10 €

Pavé de sandre et son coulis d'écrevisses relevé au Vin Jaune	11,10 €
---	----------------

COCOTTES

dont consigne 2,00 €	la pièce
----------------------	----------

Risotto safrané et poêlée de Saint-Jacques aux cèpes	14,80 €
Minestrone de Saint-Jacques au safran	14,30 €
Risotto aux asperges vertes et morilles	13,70 €
Ris de veau aux morilles	15,50 €

Poêlée de gambas sur risotto vénéré, petit jus de crustacés	13,90 €
---	----------------