



Entrées

* Salade franc-comtoise déclinée avec sa poitrine fumée, saucisse de Morteau, pommes de terre vapeur et sa timbale de cancoillotte chaude	12.50 €
* Salade composée, jambon, œuf poché, comté, tomate	11.50 €
* Terrine de gibier et son craquant de salade, accompagnée de sa confiture d'oignons	12.00 €
* Duo de foie gras de canard, poêlé et en terrine, au chutney de coings	20.00 €
* Salade aux piccatas de lotte, jus de mandarine et sa verrine de crevettes, saumon gravlax	19.00 €

Entrées chaudes et poissons avec leurs garnitures

* Œuf poché à la crème d'Epoisses	12.00 €
* Œuf poché aux morilles	18.00 €
* Feuilleté de poireaux aux foies de volaille déglacés au vinaigre de framboise	12.00 €
* Feuilleté d'escargots de Bourgogne à l'ail	16.00 €
* Douzaine d'escargots de Bourgogne en coquille	16.00 €
* ½ Douzaine d'escargots de Bourgogne en coquille	9.00 €
* Assiette du pêcheur sur fondue de poireaux, au beurre blanc et sa gambas snackée	21.00 €
* Croûte aux morilles et vin jaune	22.00 €
* Poisson frais du marché crème aux herbes fraîches	16.00 €

Viandes chaudes et leurs garnitures

* Filet de bœuf nature	22.00 €
* Filet de bœuf à la crème d'Epoisses	24.00 €
* Filet de bœuf au Porto	24.00 €
* Filet de bœuf aux morilles	29.00 €
* Carré de porclet au jus de Porto	17.00 €
* Civet de biche	17.00 €
* Magret de canard aux baies de cassis	21.00 €
* Pavé de cerf aux airelles et ses purées de saison	21.00 €

Viande d'origine française ou EU

Renseignements, auprès du personnel de service)

Salade verte	4.00 €
Assiette de légumes	4.00 €
Fromage blanc à la crème	5.00 €
Plateau de Fromages	9.50 €

Prix Nets

Nos différents plats peuvent être composés de lactose, gluten, arachide.
Merci de nous consulter en cas d'allergie.