

La Carte

Les entrées froides

Foie gras de canard compote de fruits et sa briochette	10,50€ la part
Foie gras aux abricots et amandes (juillet à septembre) min 10pers	10,50€ la part
Marbré de volaille au foie gras et vin jaune accompagné de son mesclun	7,50€ la part
Médaille de lapin au romarin olives noires et tomates séchées	5,50€ la part
Terrine provençale et son tartare de légumes	4,50€ la part
Saumon fumé	85€ le kg
Saumon gravelax	75€ le kg
Dôme de saumon au crabe et pomme granny	6,50€ la part
Médaille de saumon garnie	5,50€ la part
Terrine de cabillaud aux poivrons et sardines grillées	6,50€ la part

Les entrées chaudes

Croûte aux morilles	13€ la part
Croûte champignons morilles	11€ la part
Croûte forestière	8,50€ la part
Escargots	9,00€ la douzaine
Gratinée de St Jacques	8,50€ la part
Quenelle de brochet au saumon fumé	10,50€ la part

Viandes en sauce

Ballotine de poulet au chorizo et tomates confites sauce coriandre	9,50€ la part
Suprême de poulet à l'ail des ours	9,00€ la part
Cuisse de lapin en gibelotte à la moutarde d'estragon	11€ la part
Grenadin de veau aux petits paris et vin jaune	10,00€ la part
Mignon de porc fumé sauce cardamome	7,50€ la part
Epaule d'agneau confite au jus de romain	9,50€ la part
Jambon fumé à l'échalote	6,50€ la part

Les garnitures

Gratin dauphinois	13,00€ le kg
Tatin de légumes confits	2,80€ la part
Timbale de courgettes poêlées à l'huile d'olive et gratiné à la mozzarella	2,50€ la part
Lingot de polenta et petits légumes confits	2,50€ la part
Risotto crémeux asperges et purée de tomates confites	2,50€ la part
Mini ratatouille	2,50€ la part
Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et persillade et demi-tomate confite	4,50€ la part