

Les entrées froides

Assortiment de crudités

<p>Macédoine, Céleris</p>

3.00€

Charcuteries Variées sur plat

<p></p>

4.20€

Déclinaison de canard

<p>Terrine, foie gras maison, filet fumé, mescluns</p>

7.50€

Entremet de Foie Gras de canard

Toast, gelée, chutney de figue

6.80€

Farandole de Salades Composées

<p>trio, vigneronne, ...</p>

3.50€

Marbré de Volaille de Bresse

<p></p>

4.20€

Marbré de Volaille fermière ou Lapereau

<p> </p>

<p> </p>

3.50€

Pâté croûte au Poulet de Bresse

<p>Nouveaux</p>

4.40€

Pâté croûte de veau, bacon et moutarde à l'ancienne

4.20€

Pâté croûte Opéra

(Canard, volaille, foie gras)

4.20€

salade Bressane

<p>Mesclun, lardons, foies de Volaille, champignons ...</p>

5.50€

Les entrées froides

Salade Jurassienne

Mesclun , comté , jambon cru , noix

5.80€

Salade la Sornaysienne

Mesclun , Andouboeuf Poêlé , tomate , tomate , Pâté croûte au Poulet de Bresse

5.80€

Salade Landaise

Mesclun , foie gras , tomate , filet de canard fumé , gèsiers

6.80€

Terrine de Canard, Pintade

3.80€

Terrine de foie gras de canard maison

Toast , gelée , chutney de figue

6.80€

Terrine de Lapin ou Volaille

3.60€

Les entrées chaudes

Croustade d'escargots à la Parisienne

7.80€

Escargots à la Bourguignonne

Nouveaux

9.80€

Fricassé d'escargots forestière et morilles en croûte

Champignons des bois et morilles

10.80€

La douzaine d'escargots de Bourgogne au beurre de Bresse

~~10.80€~~

Les entrées chaudes

Pâté croûte Lorrain maison

<p> </p>
<p> 15.80?/Kg</p>

0.00€

Ris de veau aux morilles en croustade

<p>.</p>

13.80€

Tourte de Canard

<p>.</p>

4.80€

Tourte de volaille

<p>.</p>

4.40€

Vol au vent de ris de veau, quenelles et champignons

<p>.</p>

10.80€

Les poissons froids

1/2 Langouste Belle vue

<p>Prix SECON COURT</p>

0.00€

Assiette de la mer

<p>Saumon Fumé, Terrine de Lotte et Ecrevisses, verrine de Perles Marines , Gambas ,
Brochette de Lottes</p>

11.80€

Déclinaison océane

<p>Pâté croûte, Terrine, crevette, macédoine , médaillons</p>

6.80€

Marbré de la Mer aux petits légumes croquants

<p>.</p>

4.80€

Médaille de saumon garni

<p>.</p>

6.20€

Les poissons froids

Médailon de Brochet

<p></p>

5.80€

Médailon de Sandre garni

<p></p>

6.20€

Pâté croûte aux deux Saumons à l'oseille garni

<p></p>

5.20€

Saumon fumé maison

<p>Label rouge</p>

7.50€

Terrine de Lotte et Ecrevisses

<p></p>

5.20€

Les poissons chauds

1/2 Langouste

<p>Prix SECON COURT</p>

0.00€

Coquille Saint Jacques

<p>Saint-Jacques , moules , quenelles</p>

6.30€

Dos de Cabillaud en croûte de Chorizo

<p>Sauce au choix</p>

7.80€

Gratin de fruits de mer

4.90€

Mijoté de Lotte

<p>Sauce au choix </p>

9.90€

Les poissons chauds

Mille Feuilles de Saumon aux Petits Légumes 7.80€

<p>Mesclun.comté.jambon cru.noix</p>

Moelleux de lotte aux écrevisses 6.50€

<p></p>

Moelleux de saumon 5.80€

<p>Sauce au choix</p>

Nage de Lotte et Grosse Gambas 11.80€

<p>Sauce au Choix </p>

Pavé de Sandre 9.80€

<p>Sauce au Choix</p>

Pavé de Saumon Braisé 6.90€

<p>Sauce au choix</p>

Trilogie de Langouste , Homard et Écrevisses à l'Espagnol 16.80€

<p>En Verrine</p>

Les viandes chaudes et volailles

Cuisse de Canard 7.80€

<p>Sauce au Choix</p>

Cog 6.20€

<p>Sauce au Choix</p>

Cuisse de Poulet Fermier de Bourgogne 6.50€

<p>Sauce au Choix</p>

Les viandes chaudes et volailles

Emincé de Volaille

<p>Sauce au choix</p>

5.80€

Filet de Canard

<p>Sauce au Choix</p>

8.80€

Filet de Canard farci

<p>farci aux Morilles</p>

9.80€

Gourmandin de Volaille

<p>Sauce au choix</p>

5.80€

Gourmandin de Volaille farci aux Morilles

<p>En croûte de Pomme de Terres</p>

7.80€

Mignon de porc

Sauce au Choix

8.50€

Mijoté de Veau

Sauce au Choix

12.80€

Mille Feuilles de Canard

<p>Sauce au Choix</p>

8.80€

Navarin d'Agneau

<p>Sauce au Choix</p>

7.80€

Noix de jambon braisé

<p>Sauce au Choix</p>

5.20€

Noix de Veau

<p>Sauce au choix</p>

13.80€



Les viandes chaudes et volailles

Poulet de Bresse

Sauce au Choix

12.80€

Suprême de Pintade

Sauce au Choix

7.80€

Suprême de Volaille

Sauce au Choix

6.80€

Tournedos de génisse Charolaise AOC

Sauce au Choix

18.80€

Les garnitures

Champignons de Paris

à la Crème ou en Persillade

3.50€

Fagot d'Haricots verts

2.50€

Fagot de Légumes

de saisons

2.80€

Flan de légumes à la duxelle de Champignons

2.80€

Flan de petits légumes à la Bretonne

2.80€

Gratin dauphinois

2.50€

Gratin forestier
aux champignons des bois

3.50€

Méli mélo dauphinois

2.50€

Poêlée de légumes

2.90€

<p>.</p>

Ratatouille

3.50€

<p>.</p>

Tomate Niçoise

2.50€

Aux petits légumes du soleil

Tomates Provençales

2.30€