

Les entrées froides

Assortiment de crudités

<p>Macédoine, Céleris</p>

3.00€

Charcuteries Variées sur plat

<p></p>

4.50€

Déclinaison de canard

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

7.80€

Entremet de Foie Gras de canard

<p>Toast, gelée, chutney de figues</p>

7.20€

Farandole de Salades Composées

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

3.60€

Marbré de Volaille de Bresse

<p></p>

4.20€

Marbré de Volaille fermière ou Lapereau

<p></p>

<p></p>

3.60€

Pâté croûte au Poulet de Bresse

<p>Nouveaux</p>

4.40€

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

4.20€

salade Bressane

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

5.80€

Salade Jurassienne

<p>Mesclun, comté, jambon cru, noix</p>

6.30€

Les entrées froides

Salade la Sornaysienne

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

6.30€

Salade Landaise

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

7.30€

Terrine de Canard, Pintade

3.80€

Terrine de foie gras de canard maison

Toast , gelée , chutney de figues

7.20€

Terrine de Lapin ou Volaille

3.60€

Les entrées chaudes

Escargots à la Bourguignonne

Nouveaux

9.80€

Fricassé d'escargots forestière et morilles en croûte

Champignons des bois et morilles

11.50€

La douzaine d'escargots de Bourgogne au beurre de Bresse

~~11.00€~~

Pâté croûte Lorrain maison

15.80€/Kg

0.00€

Ris de veau aux morilles en croustade

13.80€

Les entrées chaudes

Tourte de Canard 4.80€

<p>.</p>

Tourte de volaille 4.40€

<p>.</p>

Vol au vent de ris de veau, quenelles et champignons 7.80€

<p>.</p>

Les poissons froids

1/2 Langouste Belle vue 0.00€

<p>Prix SECON COURT</p>

Assiette de la mer 11.80€

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

Déclinaison océane 7.50€

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

Marbré de la Mer aux petits légumes croquants 4.80€

<p>.</p>

Médaille de saumon garni 6.50€

<p>.</p>

Médaille de Brochet 6.00€

<p>.</p>

Médaille de Sandre garni 6.50€

<p>.</p>

Les poissons froids

Pâté croûte aux deux Saumons à l'oseille garni 5.50€
<p>.</p>

Saumon fumé maison 8.00€
<p>Label rouges</p>

Terrine de Lotte et Ecrevisses 5.50€
<p>.</p>

Les poissons chauds

1/2 Langouste 0.00€
<p>Prix SECON COURT</p>

Coquille Saint Jacques 6.80€
<p>Saint-Jacques , moules , quenelles</p>

Dos de Cabillaud en croûte de Chorizo 7.90€
<p>Sauce au choix</p>

Gratin de fruits de mer 5.20€
<p>.</p>

Mijoté de Lotte 9.90€
<p>Sauce au choix </p>

Mille Feuilles de Saumon aux Petits Légumes 8.80€
<p>Mesclun.comté.jambon cru.noix</p>

Nage de Lotte et Grosse Gambas 12.50€
<p>Sauce au Choix </p>



Les poissons chauds

Pavé de Sandre

<p>Sauce au Choix</p>

9.80€

Pavé de Saumon Braisé

<p>Sauce au choix</p>

7.20€

Les viandes chaudes et volailles

Cuisse de Canard

<p>Sauce au Choix</p>

8.30€

Cog

<p>Sauce au Choix</p>

6.80€

Cuisse de Poulet Fermier de Bourgogne

<p>Sauce au Choix</p>

6.80€

Emincé de Volaille

<p>Sauce au choix</p>

5.80€

Filet de Canard

<p>Sauce au Choix</p>

9.80€

Filet de Canard farci

<p>farci aux Morilles</p>

10.80€

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€



Les viandes chaudes et volailles

Mignon de porc

<p>Sauce au Choix</p>

8.80€

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>

5.50€

Noix de Veau

<p>Sauce au choix</p>

13.80€

Poulet de Bresse

Sauce au Choix

12.80€

Suprême de Pintade

<p>Sauce au Choix</p>

8.30€

Suprême de Volaille

<p>Sauce au choix</p>

6.80€

Tournedos de génisse Charolaise AOC

<p>Sauce au Choix</p>

18.80€

Les garnitures

Champignons de Paris

<p>à la Crème ou en Persillades</p>

4.00€

Fagot d'Haricots verts

<p></p>

2.50€

Fagot de Légumes

<p>de saisons</p>

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

<p></p>

3.30€

Ratatouille

<p></p>

3.50€

Les garnitures

Tomate Niçoise

<p>Aux petits légumes du soleil</p>

2.80€

Tomates Provençales

<p></p>

2.50€

