

Amuses Bouches		
• Bouchée de poulet curry.....	la pièce	1,20€
• Navettes garnies Mousse de canard, tartare, mousse de museau au choix.....	la pièce	1,80€
• Verrine salée		3,20€
<i>Jambon persillé à la moutarde de Maux / Mousse de saumon sur lit d'avocat</i>		
• Gougère au fromage	les 100 gr	4,90€
• Verrine gourmande		4,80€
<i>Saint-Jacques, tomates, fromage blanc, boulgour ou saumon roquette, mini perles</i>		
• Mélange salé quiche, pizza, feuilleté viande, gougère.....	les 10 pièces	7,80€
• Wrap de thon ou jambon	les 10 pièces	7,80€
• Mini tatin de légumes	les 12 pièces	14,90€
• Pain surprise garnie	les 48 toasts	35,00€
<i>Mousse de canard, rosette, saumon fumé, foie gras, Bayonne</i>		

Entrées Froides		
• Crudités variées Céleri, carotte, taboulé, piémontaise, tomate et oeuf.....		8,20€
• Plat de charcuterie trois façons : au choix		8,20€
• Cinq façons : au choix.....		9,90€
<i>Persillé, galantine, campagne, rosette, jambon cru, pâté croûte, rillettes avec olives et cornichons</i>		
• Viandes froides trois façons : au choix.....		10,60€
<i>Rosbif cuit, rôti de porc cuit, 1/2 cuisse de poulet rôtie, gigot d'agneau, rôti de veau avec mayo et moutarde</i>		
• Foie gras de canard et chutney de figues.....		15,20€
• Tatin de foie gras		15,90€

Terrines de Poissons		
• Merrine de Saint-Jacques.....		9,10€
• Terrine aux trois poissons ou saumon		9,50€
• Délice nordique au saumon.....		12,60€
• Médaillon de saumon		12,90€
• Saumon fumé artisanal		9,60€
<i>Garniture avec terrines : macédoine, tomate, oeuf, citron, mayonnaise, décoration</i>		

Entrées Chaudes		
• Coquille Saint-Jacques avec corail		9,90€
• Bouchée à la reine maison Quenelle de veau, champignons de Paris, vol au vent.....		10,80€
• Feuilleté de ris de veau à la reine		14,80€
<i>Quenelle de veau, champignons de Paris, ris de veau, vol au vent</i>		

Nos Cassolettes		
• Cassolette de Saint-Jacques petits légumes		11,20€
• Cocotte d'escargots à la persillade.....		10,50€
• Cassole de ravioles de foie gras		10,30€
• Cassole de ravioles de foie gras aux morilles		12,00€

Poissons Chauds		
• Pavé de saumon à l'oseille		10,90€
• Corole de sole gourmande.....		11,50€
• Pavé de sandre sauce champagne		13,80€
• Lotte à l'armoricaine		14,20€
• 1/2 queue de langouste sauce homardine (selon arrivage)	selon cours	

Nos Viandes		
LE PORC		
• Jambon braisé forestier ou à l'époisses		11,90€
• Noix de joues de porc sauce au choix		12,10€
<i>Sauce au cidre, à l'orange, aux raisins secs</i>		
• Mignon de porc sauce forestière		12,20€
LE VEAU		
• Tête de veau sauce gribiche		10,95€
• Blanquette de veau aux petites quenelles.....		11,95€
• Noix de veau sauce au Porto		12,20€
• Longe de veau aux mini champignons.....		13,10€
• Filet mignon de veau aux girolles		13,80€
LE BOEUF		
• Langue de boeuf sauce piquante.....		10,10€
• Boeuf Bourguignon.....		11,40€
• Noix de joue de boeuf sauce au vin		11,60€
• Le meilleur du boeuf en tournedos : sauce au choix		15,20€
<i>Sauce morilles, époisses, foie gras</i>		
• Filet de boeuf Wellington farce champignons.....		18,20€
L'AGNEAU		
• Navarin d'agneau mijoté		12,10€
• Gigot d'agneau sauce forestière ou aux figues.....		13,60€
• Le gigot d'agneau confit.....		14,95€
<i>Cuit en basse température pendant 7h</i>		
• Souris d'agneau confite		14,95€

Nos Légumes		
• Tian de légumes courgettes, aubergines, poivrons, champignons de Paris.....		4,10€
• Fagot d'haricots verts 2 pièces (haricots verts, lard fumé, épices)		3,80€
• Gratin dauphinois façon grand-mère		3,80€
• Gratin dauphinois aux girolles		4,20€
• Écrasé de pomme de terre vitelotte		4,20€
• Purée de patates douces		4,20€
• Poêlée façon sarladaise		3,80€
• Risotto crémeux.....		4,10€

Nos Volailles		
LE POULET		
• Emincé de poulet au curry et coco		12,90€
• Paupiette de poulet farcie aux morilles		13,80€
• Poulet Gaston Gérard		13,20€
• Cuisse de poulet au vin jaune et aux morilles		14,60€
• Poulet Basquaise		13,20€
LE CANARD		
• Mijoté de canard sans os (cuisse) sauce forestière		13,60€
• Cuisse de canard aux girolles		12,90€
• Magret de canard aux cèpes.....		14,10€
LE LAPIN		
• Cuisse et rable de lapin sauce moutarde ou au Chablis.....		12,20€
• Lapin chasseur ou aux pruneaux		12,40€
LA PINTADE		
• Cuisse de pintade aux chanterelles		12,50€
• Salmis de pintade		12,60€
• Fondant de pintade farcie farce forestière		13,80€
AUTRES VOLAILLES		
• Cuisse de poule à la crème et morilles.....		12,50€
• Caille cuisinée		12,50€
• Filet de cailles aux raisins secs		13,10€
• Coq au vin rouge ou au Riesling		12,40€
• Coq au vin jaune et aux morilles.....		14,50€
• Cuisse de poularde au coteaux de Layon et morilles (selon saison)		15,80€

Plats Uniques		
• Rougail saucisses		13,00€
• Tartiflette Reblochon, lard fumé, pommes de terre, oignon, crème.....		13,00€
• Morbiflette Morbier, Morteau fumé, lard fumé, pommes de terre, crème		13,90€
• Cassoulet Cuisse de canard, poitrine de porc, agneau, ménage, haricots		13,90€
• Choucroute Morteau, ménage, knack, poitrine et échine fumée, choux.....		14,00€
• Couscous Agneau, poulet, merguez, légumes à couscous, semoule		15,00€
• Paëlla Échine de porc, poulet, encornet, moules, chorizo, riz,		16,00€
<i>haricots verts, petit pois, poivrons rouges</i>		
• Tajine Poulet ou agneau		15,00€