

## ENTREES

SALADE PRINTANIERE FENOUIL, ORANGE, NOISETTES MOZARELLA	10
POELEE D'ESCARGOTS DU JURA* ESCARGOTIERE BONVALOT CHAMPIGNONS FORESTIER .....	13
WRAP DE TRUITE MARINE MAISON MENTHE ET SALADE PISCICULTURE DE FLAGY	12
SALADE DE CHEVRE FERMIER CHAUD, MIEL* Fromagerie Ligny à Melin .....	10
TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE ..... MAISON GELEE AU PORTO	9
FOIE GRAS MAISON .....	14
GELEE AU MACVIN	

## ATTENTION

PLAT CHAUD DIRECT SANS ENTREE  
35 MINUTES D'ATTENTE

## PLATEAU DE FROMAGES .... 5

## DESSERTS

CHAUD FROID DE GRIOTTINES SUR BISCUIT CHOCOLAT\*..... 6

CREME BRULEE A LA CASSONNADE \*  
AU LAIT ENTIER BIO FERME LAURENTEL..... 6

DUO CHOCOLAT NOIR ET LAIT ET SES GRIOTTINES..... 6

TARTE MAISON..... 5

OEUF A LA NEIGE AU LAIT ENTIER BIO FERME LAURENTEL\*.... 5

FINANCIER AMANDES GANACHE CHOCOLAT ET FRUITS DE SAISON.....6

COUPE DE GLACE ET SORBET.....5 SUP ALCOOL.... 2

CAFE GOURMAND ..... 6.50 ....SUP 1.50 € DANS LE MENU

## POISSONS

SAINT JACQUES  
BRUNOISE DE LEGUMES  
AU VINAIGRE DE SAVAGNIN \*  
(Vignoble Guillaume A Charcenne).....18

SANDRE  
ET SON BEURRE BLANC ..... 18

POISSON DU MARCHE  
MARINADE THAI, CORIANDRE..... 17

## VIANDES

VOLAILLE FARCIE AU GUYERE IGP  
TROMPETTES DE LA MORT  
SAUCE SUPREME ..... 15

RIS DE VEAU BRAISE .....19  
AU MACVIN \*

PAVE DE RUMSTEACK  
BEURRE DE CANCOILLOTTE\*.....16

PINTADE ROTIE  
SAUCE CREME MORILLES.....18

L'ENSEMBLE DE CES PLATS SONT FAITS MAISON  
ET ELABORES A PARTIR DE PRODUITS BRUT