La Carte

Les Entrées Froides

Foie Gras de Canard Maison, Chutney de Mangue	22.00 €
Saumon Fumé par nos soins	18.00 €
Terrine Maison	11.00 €
Salade de Queues de Gambas au Vinaigre Balsamique	16,00 €

Les Entrées Chaudes

12 Escargots de Bourgogne au Beurre d'Ail	15.00 €
Foie Gras de Canard Poêlé au Vinaigre de Groseilles	23.00 €
Fricassée d'Escargots à l'Anis de Pontarlier	19,00 €

Les Poissons

Jambonnettes de Grenouilles à la Crème	36.00 €
Noix de Saint-Jacques à la Crème de Noilly	26.00 €
Fricassée de Grenouilles en Persillade	33.00 €
Omble Chevalier Poêlé, Beurre Citronné	19,00 €

Les Viandes

Tournedos Rossini (Or. Fr.) au Foie Gras de Canard Poêlé	27.00 €
Ballotine de Poulet de Bresse à la Crème et Vin Jaune	23.00 €
Médaillons de Ris de Veau au Porto	25.00 €
Suprême de Pintade Bourguignonne	19.00 €
Suprême de Poulet de Bresse aux Morilles et Vin Jaune	27,00 €
Noisettes de Cerf Sauce Poivrade	25,00 €

Les Fromages

Fromage Blanc à la Crème	5,00 €
Assiette de 4 Fromages	8.00 €