



Entrées froides

Nougat Foie gras de canard.(80g).....	6,50 €
Arlequin de sandre et son tartare de tomates	5,20 €
Terrine de canard aux fruits secs et son chutney de fruits	4,40 €

Entrées chaudes

Cassolette de fruits de mer.....	6,90 €
Cassolette d'écrevisses aux senteurs de Savagnin.....	7,60 €
Aumônière d'escargots de Bourgogne à la crème d'ail.....	7,40 €

Poissons avec garniture

Mousseline de truite de nos montagne (beauque) crème de crustacés.....	6,90 €
Pavé de saumon à la crème de potiron.....	7,50 €
Croustillant de Saint-Jacques sur coulis d'écrevisses.....	11,20 €
Filet de sandre aux arômes de vin jaune	9,30 €
Gratin de fruits de mer	8,80 €

Viandes avec garniture

Estouffade de cerf à l'ancienne	7,40 €
Filet de cannette, arômes griottines	8,90 €
Rosace de poulet fermier aux morilles et au vin jaune.....	17,50 €
Fondant de pintade aux arômes de trousseau	8,90 €
Suprême de volaille au secret de la forêt	7,90 €

Plats uniques (minimun 8 personnes)

Poule au pot	8,40 €
Pot au feu	11,90 €
Paëlla (poulet, chorizo, moule, sèche, gambas).....	14,30 €
Couscous (poulet, agneau, merguez).....	10,80 €
Aïoli.....	12,50 €
Chili con carne.....	6,90 €
Tartiflette.....	6,90 €

Amuses bouches

Petits fours salés (gougère, feuilleté saucisson, cake légumes, quiches, pizza)....	28€/Kg
Mini croustillants d'escargots.....	0,95 €/pièce
Plateau de canapés/40 pièces.....	27 €
Mini brochette, saumon fumé, ananas.....	0,98€/pièce
Mini verrines :	1,20€/pièce

- Tartare de saumon, mousse citron
- Gaspacho de tomates, basilic
- Délice guacamole, émincés de crabes