

« *Les grands classiques de notre région...* »

*Nos entrées*

*Croûte aux champignons de Saison,  
et ses Croutons à l'Ail*

11€

*Escargots Comtois en Robe des Champs,  
Espuma à la Cancoillotte*

13€

*Duo de Terrine de Faisan et Foie Gras aux Figues,  
Confiture d'Oignons au Jus de Framboise*

18€

*Nos plats*

*Pavé de Sandre en Croûte de Noix au Savagnin*

22€

*Ris de veau aux écrevisses*

22€

*Fricassée de volaille de Bresse aux Morilles et Vin Jaune*

28€

*Filet de bœuf aux Morilles*

26€

« *Quelques idées autour du poisson...* »

*Nos entrées*

*Foie Gras poêlé au Raisin,  
Jus de Pomme Bio réduit au Beurre Salé.*

21€

*St-Jacques snackées sur Ecrasé de Patate Douce,  
Fricassée de Gambas aux Girolles.*

20€

*Nos plats*

*Sole Sauvage Pêche Artisanale Lorientaise  
Risotto crème de Safran*

26€

*Le Grand Pot au Feu de Poissons  
à la Fleur de Sel*

28€