

# au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

*Mendiant de caille aux raisins*



*Médaille de sandre aux Saints Jacques*



## **Entrées froides, poissons froids**

Assortiment de crudités, salades composées (220g) - 3,20 €

Bol de rillettes d'oie en croûte, gelée au Vin Jaune - 6,80 €

Assortiment de charcuteries (120 g) - 4,20 €

Terrine de pintade aux Amandes et Whisky - 4,00 €

Terrine de lapin aux olives vertes et pesto - 4,00 €

Terrine de canard aux Griottines - 4,20 €

Terrine forestière au Savagnin - 4,00 €

Terrine de pintadeau aux morilles - 5,10 €

Mendiant de lapereau - 4,80 €

Mendiant de caille aux raisins macérés à l'Armagnac - 6,40 €

Foie gras Français Maison au Macvin (60g) - 9,50 €

Paris-Brest de Foie Gras, chutney de figues - 7,00 €

Pana Cotta de Foie Gras, coulis de mangue et sablé au piment d'Espelette - 7,00 €

Bûche de foie gras et viande de grison - 7,40 €

Duo sole et truite - 5,30 €

Eclair aux deux saumons et pétoncles - 5,80 €

Wraps de truite fumée, cœur de crabe - 5,80 €

Médaille de brochet aux asperges - 5,80 €

Médaille de truite saumonée aux tomates confites - 5,60 €

Dariole d'écrevisses safranées, gelée de betteraves - 6,90 €

Médaille de sandre aux Saint Jacques - 7,60 €

# au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

Terrine de Saint Jacques et brunoise de légumes - 6,10 €

Profiterole de mousse de truite et gambas - 5,80 €

Terrine de sandre à la fondue de poireaux - 5,80 €

Terrine de saumon aux asperges - 5,80 €

Cheesecake de saumon et saumon fumé - 6,00 €

Bûche de saumon aux noix de pétoncles - 6,10 €

Terrine de sandre et saumon à la florentine - 6,40 €

Terrine de dorade aux écrevisses - 6,40 €

*Terrine de sole, truite et écrevisses*



*Trilogie autour du saumon*



## Cassolettes chaudes

Crumble d'escargots au parmesan et crème d'ail - 6,80 €

Croûte aux morilles (16g sèches) 220 g *la part complète* - 9,50 €

et au Vin Jaune – 10,20 €

Croûte forestière aux morilles (7g sèches) 250 g *la part complète* - 7,80 €

Gratin de fruits de mers aux asperges - 6,50 €

Cassolette de ris de veau aux morilles - 9,40 €

Cassolette océane, bisque de homard (crevettes, Saint jacques, filet de rouget) - 7,80 €

Filet de bar et gambas au yuzu - 8,80 €

Filet de lotte façon bourguignonne - 9,80 €

Blanquette de cabillaud et Saint Jacques - 10,40 €

# au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

## Entrées chaudes

Tatin aux magrets fumés - 5,40 €

Tourte de veau aux girolles - 5,60 €

Brioche Comtoise (saucisse fumée, champignons frais, crème cancoillotte) - 5,00 €

Feuilleté de canard confit aux poires fondantes, jus au Madère - 5,80 €

Bouchée à la reine aux ris de veau - 6,60 €

Soufflé forestier - 4,80 €

Soufflé aux morilles - 5,80 €

Brioche d'escargots aux gris de sapins - 6,40 €

Parmentier aux cèpes et escalope de foie gras poêlé au Banyuls - 8,00 €

Brioche perdue, pomme soufflée et foie gras poêlé - 7,80 €

Sablé croustillant aux morilles et au foie gras - 11,30 €

## Poissons chauds et son accompagnement

Poisson du marché, crème de pois - 6,20 €

Corolle de sole aux crevettes, sauce Nantua - 6,80 €

Dos de lieu, crème d'agrumes - 7,00 €

Filet d'églefin au cerfeuil - 8,20 €

Pavé de saumon aux éclats de morilles - 10,20 €



*Dos de lieu, crème d'agrumes*

# au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

Filet de sandre rôti au Vin Jaune - 10,60 € et ses Morilles - 11,60 €  
Filet de truite au jus d'absinthe - 8,80 €  
Dos de loup de mer farci, crème de pesto - 9,00 €  
Dos de cabillaud crème de pois - 9,80 €  
Omble chevalier au Chablis - 9,90 €  
Bar poché, écume de fenouil - 10,40 €  
Saint Jacques lutées, fondue de poireaux champagnisée - 10,80 €

## **VIANDES**

*Accompagnées d'une garniture Au Choix ...*

### **Veau**

Emincé de veau provençal - 7,40 €  
Rôti de veau aux cèpes - 8,30 €  
Blanquette de veau aux girolles - 7,30 €  
Tendron de veau façon Osso Bucco - 7,60 €  
Noisettes de veau à la crème de comté et vin jaune - 8,50 €  
Paleron de veau braisé au Marsala - 9,60 €  
Longe de veau braisée au jus de foie gras - 10,20 €  
Noix de veau à la périgourdine - 11,80 €  
Mignon de veau aux morilles - 14,60 €

# au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

## Volailles

- Brochette de Sot l'y laisse lardée au madère - 6,20 €  
Filet de poulet lardé, velouté de champignons - 5,80 €  
Pavé de volaille fondant, au cidre - 6,20 €  
Suprême de poulet fermier aux écrevisses - 8,80 €  
Suprême de poulet fermier aux éclats de morilles - 9,10 €  
Roulé de volaille farci à la comtoise (noix, Comté, morilles), sauce savagnin - 8,10 €  
Coq au vin façon Bourguignonne - 8,10 €  
Coq au Vin Jaune - 8,40 € et aux morilles - 9,40 €  
Rouelle de pintadeau forestier à l'échalote confite - 7,60 €  
Tournedos de suprême de pintade au Vin Jaune - 8,00 €  
Suprême de pintade : forestier - 8,90 € / forestier et morilles - 9,50 € / morilles - 9,90 €  
Magret de canard rôti, crème de whisky - 9,10 €  
Magret de canard aux Griottines de Fougerolles - 9,40 €  
Mijoté de canard au Saint Emilion - 8,10 €  
Filet de canette aux Morilles - 9,80 €  
Ballotin de volaille farci aux morilles, saucisse fumée, sauce Vin Jaune - 8,70 €  
Brochette de filets de caille aux fruits secs, parfumée au cognac - 12,50 €  
Cuisse de lapin façon chasseur - 7,20 €  
Râble de lapin farci aux pruneaux, jus d'armagnac - 7,80 €



*Magret de canette aux morilles*



*Tournedos de pintade au vin jaune*

# au choix...

CUISINIER - TRAITEUR

## Porc

- Echine braisée à la bière brune - 5,80 €
- Epaule de porcelet, laquée aux épices - 7,00 €
- Cuissot de porcelet mijoté aux trompettes - 7,30 €
- Joue de porc provençale - 7,20 €
- Noisettes de mignon au macvin - 6,90 €
- Filet mignon de porc sauce poivrade ou à l'ancienne - 6,50 €
- Filet mignon de porc aux morilles - 8,00 €
- Brochette de mignon de porc lardé, crème de comté - 7,30 €

## Bœuf

- Curry de joue de bœuf tomate - 7,30 €
- Carbonnade flamande - 7,10 €
- Paleron de bœuf mijoté au vin rouge - 7,60 €
- Filet de bœuf à la périgourdine - 13,10 €
- Filet de bœuf aux morilles - 14,80 €

## Gibier (tarifs selon les cours)

- Gigue de chevreuil grand veneur - *en saison*
- Sanglier sauce saint Hubert - *en saison*
- Dos de sanglier sauce poivrade - *en saison*
- Mignon de biche aux aïrelles - *en saison*
- Civet de lièvre - *en saison*
- Tournedos de cerf au jus de framboises - *en saison*

# au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

## **Garnitures** – 2,20 € pièce

Poêlée du moment

Fondant de patate douce aux oignons confits

Purée de betteraves rouges à l'ancienne

Poêlée de champignons frais

Tomate farcie aux légumes et gratinée

Mousseline de petits pois, fèves et lardons

Choux vert braisé aux légumes oubliés

Fondant de potirons aux châtaignes

Soufflé de carottes aux champignons frais

Pomme aux airelles, crumble de noix

Pavé de polenta aux cèpes

Risotto de pomme de terre

Millefeuille de pommes de terre

Ecrasé de pomme de terre, crumble de comté

Risotto au poireaux et éclats de noisettes

Risotto forestier

Assiette de trois fromages et sa verdure - 2.80 €

Buffet de fromages et sa verdure - 3.20 €

01/06/2024