

Entrées

<i>Salade de Homard aux légumes de saison à l'huile d'olive</i>	29.00 €
<i>Mi-cuit de foie gras, chutney d'oignons rouges</i>	22.00 €
<i>Chiffonnade de jambon cru fumé</i>	16.00 €
<i>Petite salade Périgourdine au foie gras et magret de canard fumé</i>	19.00€
<i>Rosace de truite fumée de la Semine et ses toasts</i>	20.00€
<i>Terrine de sanglier au lard de Colonnata et léger piment d'Espelette.....</i>	19.00€
<i>Roulés de truite fumée façon Maki.....</i>	19.00€
<i>Feuilleté d'escargots à la crème d'ail et persil.....</i>	19.00€
<i>Terrine de sanglier au lard de Colonnata et léger piment d'Espelette</i>	19.00€

Poissons et Crustacés

<i>Noix de Saint Jacques au curry Madras, risotto de panais</i>	29.00€
<i>Quenelle de brochet sauce Nantua</i>	18.00€
<i>Fricassée de homard et noix de St Jacques aux deux sauces.....</i>	32.00€
<i>Filet de soles meunière et légumes de saison</i>	30.00€

Viandes, Volailles, Abats

Origine France

<i>Tournedos de Bœuf grillé</i>	26/00€
<i>Tournedos de Bœuf poêlé à la crème aux morilles.....</i>	33.00€
<i>Tournedos de Bœuf au poivre Gris</i>	27.00€
<i>Escalope de Foie Gras de Canard poêlée aux fruits rouges.....</i>	28.00€
<i>Feuilleté à la crème aux Morilles.....</i>	28.00€
<i>Volaille fermière à la crème aux morilles et vin du Jura</i>	28.00€
<i>Pavé de cuissot de cerf sauce fruits rouges et légumes de saison</i>	21.00€

Nos Fromages

<i>Plateau de Fromages affinés</i>	9.00€
<i>Fromage blanc à la crème</i>	6.00 €

Nos Gourmandises

<i>Pruneaux au vin rouge et Cannelle</i>	9.00€
<i>Vacherin et son coulis de fruits rouges.....</i>	9.00€
<i>Crème brûlée fèves de Tonka</i>	9.00€
<i>Profiterole Royale, glace Nuty</i>	9.00€
<i>Verrine d'oranges confites, gingerbread et glace confiture de lait</i>	9.00€
<i>Café gourmand</i>	11.00€

La fraîcheur
et la diversité
de nos produits
peuvent
nous amener à ne
pas vous servir
certains plats.

Merci de votre
compréhension.

Formule menu

24 euro

Sauf Samedi soir, Dimanche et jours Fériés.

Amuse-bouche

* * *

Quenelle de brochet sauce Nantua

ou

Pavé de cuissot de cerf sauce fruits rouges et légumes de saison

* * *

Desserts :

Vacherin et coulis de fruits rouges

ou

Crème brûlée Fève de Tonka ou Faisselle à la crème et coulis

Menu Logis



35 euro

Amuse-bouche

* * *

Terrine de sanglier au lard de Colonnata et léger piment d'Espelette

ou

Roulés de truite fumée façon Maki

* * *

Quenelle de brochet sauce Nantua

ou

Pavé de cuissot de cerf sauce fruits rouges et légumes de saison

* * *

Dessert maison

Menu Saveur

46 euro

Amuse-bouche

* * *

Foie gras de canard et confiture d'oignons rouges

ou

Feuilleté d'escargots à la crème d'ail et persil

* * *

Noix de Saint Jacques au curry Madras, risotto de panais

ou

Volaille fermière à la crème aux morilles et vin du Jura

* * *

Fromages affinés ou Blanc

* * *

Dessert maison

Menu Gastronomique

63 euro ou 73 euro

Amuse-bouche

* * *

Escalope de foie gras de canard aux fruits rouges

* * *

Homard canadien rôti à la plancha Sauce épices douces*

* * *

Pavé de filet de bœuf poêlé aux morilles à la crème*

* * *

Fromages frais ou affinés

* * *

Dessert maison

*choisir entre ces 2 plats pour le menu à 63 €