

Entrées

| | |
|--|---------|
| <i>Petite salade Périgourdine au foie gras et magret de canard fumé</i> | 20.00 € |
| <i>Salade de Homard aux légumes de saison à l'huile d'olive</i> | 29.00 € |
| <i>Mi-cuit de foie gras, confiture d'oignons rouges</i> | 22.00 € |
| <i>Truite fumée de la pisciculture Petit</i> | 20.00 € |
| <i>Feuilleté d'escargots à la crème d'ail et persil</i> | 19.00 € |
| <i>Filet de truite de la pisciculture Petit façon Gravlax, crème fouettée au Yuzu</i> | 20.00 € |
| <i>Œuf cocotte au piment d'Espelette sur galette de Parmesan, et jambon cru</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, UE

| | |
|--|---------|
| <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>Magret de canard sauce fruits rouges et légumes de saison</i> | 24.00 € |

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

Magret de canard 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

* * *

Œuf cocotte au léger piment d'Espelette sur galette de Parmesan,
et envolée de jambon cru

ou

Filet de truite de la pisciculture Petit façon Gravlax, crème fouettée au Yuzu

* * *

Quenelle de brochet sauce Nantua

ou

Magret de canard sauce fruits rouges et légumes de saison, crêpes Vonnassiennes

* * *

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

Amuse-bouche

* * *

Escalope de foie gras de canard aux fruits rouges

* * *

Homard canadien rôti à la plancha

Sauce épices douces

ou

Pavé de filet de bœuf poêlé aux morilles à la crème

* * *

Fromages frais ou affinés

* * *

Dessert maison

Menu Gastronomique - 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



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

Merci de votre
compréhension.