LES ENTREES FROIDES

Terrine de Légumes	5.90 €	
Terrine de Canard	5.90 €	
Terrine (Campagne, Grand-Mère…)	5.00 €	
Pressé de Pintade	5.90 €	
Foie Gras de Canard et sa Confiture de Figues	9.50€	
Pâté Croute Maison	5.00 €	
Demi-Avocat au Crabe	4.20 €	
Demi-Pamplemousse au Crabe	4.20 €	
Demi-Queue de Langouste garnie	32.00 €	
Terrine de Poisson (Saumon ou Saint-Jacques)	5.10 €	
Saumon Fumé Maison (env. 100gr)	8.00 €	
Saumon Mariné	8.00 €	

LES ENTREES CHAUDES

Croute Forestière	8.20 €	
Croute aux Morilles et Vin Jaune	10.00 €	
Escargots maison (la douzaine)	8.10 €	
Feuilleté au Jambon	5.00 €	(30.00 € entier)
Tourte Arboisienne	5.00 €	(30.00 € entière)
Tourte au Ris de Veau, Morilles et Vin Jaune	7.00 €	(42.00 € entière)
Bouchée à la Reine	7.50 €	
Coquille Saint-Jacques	8.80 €	

LES PLATS UNIQUES

Couscous (Agneau, Poulet, Merguez)	9.50 €
Cassoulet (Lard, une cuisse de canard confite)	9.50 €
Paëlla (Poisson, Poulet, moules, crevettes, chorizo)	9.50 €
Choucroute Garnie (saucisse fumé, lard, knack, rôti	8.50 €
Chili Con Carne + Riz	7.90 €
Tartiflette (jambon cuit fumé, salade)	9.00 €
Morbiflette (jambon cuit fumé, salade)	9.00 €
Lasagne à la Bolognaise ou Moussaka	7.10 €

VIANDES CUISINEES

Filet Mignon de Porc au Miel (Poivre ou Moutarde)	8.40 €
Confit de Joue de Porc au Trousseau	9.20 €
Coq au Vin Jaune	8.40 €
Pintade au Savagnin	8.40 €
Cuisse de Canette au Poivre (ou Trousseau)	8.40 €
Filet de Canette au Miel	8.40 €
Cuisse de Poulet Basquaise, Curry, Comté ou Colombo	8.20 €
Lapin Chasseur ou à la Dijonnaise	8.80 €
Langue de Bœuf au beurre d'Escargots	7.50 €
Jambon à l'Os au Savagnin, Echalote ou Madère	8.00 €
Filet Mignon de Veau au Vin Jaune	9.70 €
Gigot d'Agneau à la Crème d'Ail	8.40 €
Pavé de Cerf Sauce Grand Veneur	10.00 €
Bœuf Bourguignon	8.00 €
Blanquette de Veau	8.50 €

Supplément Forestier : 2.00 € **Morilles : 3.00 €**

LES POISSONS CHAUDS

Filet de Truite des Planches au Vin du Jura	10.20 €
Feuilleté de Saint-Jacques Sauce Homardine	10.80 €
Pavé de Saumon Savagnin ou Oseille	10.20 €
Filet de Sandre au Beurre Blanc	10.20 €

LES APERITIFS (prix à la pièce)

Canapés Assortis	1.00 €
Cake au Jambon	0.95 €
Mini Pâté Croute	0.90 €
Gougère au Comté	0.90 €
Petit Four Salé	0.95 €
Pain Surprise Charcuterie (env. 70 pièces)	41.00 €
Pain Surprise Saumon Fumé (env. 70 pièces)	49.00 €
Comté Extra en Cube (par personne)	1.00 €
Brochette Tomate Cerise/Comté	2.00 €
Verrine Chair de Crabe et Saumon Fumé (4cl)	2.00 €
Mini Quiches, Pizza	1.00 €
Verrine de Crudités	1.00 €

LES GARNITURES (Nos légumes sont proposés au prix de 3.50 € par personne, avec au choix une ou deux garnitures.)

Epinards à la Crème – Gratin de Brocolis – Flan de Carottes – Râpé de Pomme de Terre – Gratin Comtois – Gratin de Pâtes – Riz aux Petits Légumes – Pommes Dauphines

Champignons à la Crème – Tomate Provençale – Polenta – Champignons Persillés – Fagot de Haricots Verts – Purée Vitelotte – Purée Potimarron -

Riz Sauvage – Ratatouille – Pomme Ardennaise.

PLATEAU REPAS

Un véritable repas servi sur un plateau, 13.50 €

composé de deux sortes de crudités,

trois sortes de charcuterie,

une viande froide,

un fromage,

un dessert,

du pain, couverts et serviette en papier.

Tarif pour la chauffe et livraison, nous contacter

MENU TRADITION **27.60 €**

Saumon Fumé maison (Beurre-Citron)

Croute de Champignons Forestier

Filet de Canette au Miel / Pomme Caramélisée

et Gratin Comtois

MENU GOURMAND **28.00 €**

Pressé de Pintade

Filet de Truite des Planches au Crémant sur sa Fondue de Poireaux

Pavé de Veau au Vin Jaune / Flan de Carottes et Timbale de Riz

MENU GASTRONOMIQUE **38.80 €**

4 Canapés Assortis

Foie Gras de Canard et sa Compote de Figues

Feuilleté de Saint-Jacques sauce Homardine

Coq au Vin Jaune et Morilles / Gratin Comtois et Flan de Carottes