

Menus

A 18.50 Euros

Salade Franc Comtoise

Ou Terrine maison

Ou Dorne de saumon

Ou Jambon de Luxeuil

Cuisse de canard au poivre

Ou Selle d'agneau à l'infusion d'herbes

Ou Escalope Jurassienne

Assortiment de fromages

Pièce Montée en Dôme

Ou Tartelette aux fruits

Ou Mousse aux fruits

Menus

A 20 Euros

Salade Bavarde

Ou Jambon de Luxeuil

Ou Salade Nordique ou du pêcheur

Ou Saucisson Brioché Maison Sauce Porto

Filet de Saumon au Champagne

Ou Bouchée à la Reine

Ou Filet de dorade à la Provençale

Ou Croquant de pomme de terre à la cancoillotte

Coq au vin du Jura

Ou Faux Filet aux Cèpes ou roquefort

Ou Magret de canard aux myrtilles

Ou Coquelet à l'Ancienne

Ou Suprême de pintade sauce Forestière

Assortiment de fromages

Soufflé Glacé Framboise

Ou Entremet aux fruits

Ou Délice chocolat

Ou Charlotte aux fraises

Ou Vacherin glacé maison

Spécial mariage 2011

Menus

A 24.50 Euros

Salade Pleine Mer

Ou Cocktail de Crevettes

Ou Salade Sud Ouest

Ou Salade Franc Comtoise

Feuilleté au Cèpes, trompettes et Morilles

Ou Filet de Sandre au Champilte rouge

Ou Feuillantine de Fruits de Mer

Ou Ris de veau au Marc du Jura (+ 2 €)

Magret de Canard aux Griottines ou poivre vert

Ou Noisettes d'Agneau à l'infusion de Thym

Ou Médallions de veau aux Cèpes (morilles +2€)

Ou Trésor de Luxeuil sauce cancoillotte

Assortiment Légumes

Gratin Dauphinois

Plateau de Fromages

Soufflé Glace Framboise Maison

Ou Feuillantine de Fruits Frais

Ou Assiette Gourmande

Ou Nougat Glace Maison

Ou Gratin de Fruits Frais

Ou Gâteau au choix *

Menus

A 34 Euros

Assiette Royale Terre et Mer

Ou Terrine de foie gras et ses pains

Feuillantine de fruits de mer

Ou Escalope de foie gras poêlée

aux Griottines

Pavé d'autruche aux airelles

Ou Chapon farcie aux truffes d'été

Assortiment de légumes

Gratin dauphinois

Plateau de fromages

Assiette gourmande

Ou Craquant aux fruits frais

VOS APERITIFS

MINIS MORICETTE FARCIES (env. 10 pièces) 11.00
MINIS FEUILLETES CUMIN PAVOT SESAME OLIVE... 12.00
MINIS BRIOCHE A LA SAUCISSE (env. 10 pièces) 12.00
PLATEAU DE REDUCTIONS SALEES (env. 25 pièces) 12.00
MICHE SURPRISE (pour 10 pers. Mini.) 23.00
PLAQUE DE QUICHE à découper (60cm X 40 cm) 14.00

NOS ENTREES FROIDES :

CRUDITES VARIEES 3.00
Tomate carotte concombre oeuf betterave céleri
TERRINE DE ST JACQUES MAISON 5.50
Fraîcheur de la mer
TERRINE MAISON 5.00
Confectionnée par nos soins et à votre goût
SALADE LYONNAISE 5.00
Foie de volaille croûtons lardons
TERRINE DE POISSON BLANC 5.00
Accompagnée d'une petite sauce épicée
JAMBON DE LUXEUIL 6.00
Peut être servi avec melon suivant saison
SALADE AU CROTTIN CHAUD 5.00
Légèrement aromatisée au vinaigre de framboise
SALADE PLEINE MER 6.00
Servi avec fruits de mer tiédés et médaillon de poissons
SALADE HAUTE SAONNOISE 5.50
Pomme de terre, maïs, jambon de Luxeuil, comté, haricot vert
COCKTAIL DE CREVETTES AU PAMPLEMOUSSE 5.00
Peut être servi avec avocat suivant saison
CITRON FARCI AU THON 4.50
Peut être servi en duo tomate et citron
TABOULE IMPERIAL 2.50
Parfumé à la menthe et au citron
SALADE SUD OUEST 8.00
Salade verte, magret de canard, foie gras
SALADE VOSGIENNE 4.50
Salade verte, lardons croûtons, oeuf
CARPACCIO DE BOEUF 5.00
Tranches fines de boeuf cru marinées à l'huile d'olive
CHARCUTERIE DE PAYS 4.50
Assortiment de charcuteries et condiments

NOS ENTREES CHAUDES :

LANGUE FUMEE 4.60
Délicieuse et très originale
FEUILLETE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS 3.80
Délicatesse de nos forêts
FEUILLETE DE FRUITS DE MER 5.00
Succès garanti auprès des amateurs de coquillages
CASSOLETTE D'ESCARGOTS AUX CHAMPIGNONS 5.00
Cagouilles de nos grands mères
RIS DE VEAU AU MARC DU JURA 9.00
Spécialité du chef
GNOCCHI A LA ROMAINE 3.80
Spécialité du chef
ESCARGOTS A LA BOURGIGNONNE (9) 4.50
Cagouilles au beurre persillé
SOUPE DE MOULES AU SAFRAN 4.00
Petite soupe à la crème et au safran
ROUGET AU SAFRAN 6.00
Filet de rouget à la crème de safran
ASPERGES SAUCE MOUSSELINE (en saison) 5.00
Asperges fraîches accompagnées d'une sauce au beurre et citron

TOUTES LES SAUCES PEUVENT ETRE MODIFIEES ET
REPLACEES PAR : moutarde , chasseur,
marchand de vin, échalote, forestière, poivre vert,
coulis de tomate, aux herbes, curry, cèpes, morilles....

CONSULTEZ NOUS

NOS POISSONS FROIDS :

TRUITE EN GELEE SAUCE AUX HERBES (10 pers. Mini.) 4.50
SAUMON BELLEVUE SAUCE COCKTAIL (10 pers. Mini.) 5.30
BROCHET EN BELLEVUE (10 pers mini) 4.50
FILET DE SAUMON EN BELLEVUE 6.00
SAUMON DE FONTAINE 7.00
ASPIC ROYAL DE SAUMON 4.50

NOS POISSONS CHAUDS :

LOTTE A L'ARMORICAINE 10.00
ECREVISSE A L'ARMORICAINE 10.00
PAPILLOTTE DE COLIN A LA JULIENNE 7.00
PAVE DE COLIN PROVENCALE 6.50
FILET DE SANDRE AU CHAMPLITTE OU SAVAGNIIN 9.50
FILET DE TRUITE AU CHAMPLITTE 7.00
TRUITE MEUNIÈRE 7.50
TRUITES AUX AMANDES 7.50
CASSOLETTE DE ST JACQUES AU SAFRAN 10.50
CASSOLETTE DE ST JACQUES AU CURRY 10.50
SAUMON A L'OSEILLE OU A L'ESTRAGON 8.00
SAUMON SAUCE CHAMPAGNE 9.00
DARNE DE SAUMON A L'OSEILLE 6.50
ROUGET AU SAFRAN 9.50
GAMBAS SAUTEES AU COGNAC 11.00
LOUP DE MER (BAR) FLAMBE AU PASTIS 10.50
Si vous souhaitez un poisson qui ne figure pas dans cette liste
contactez nous car ceux ci sont les plus couramment demandé mais il
nous est possible de vous préparer tous les poissons.
Cabillaud, lieu jaune, merlu, congre, thon, truite de mer, saumon de
fontaine, omble, sandre, brochet, turbot, barbu, sole, lotte, raie, bar, St
Pierre, rouget, dorade, rascasse, mulet, julienne, tacaud, flétan, espadon,
haddock, limande...

NOS VIANDES :

ESCALOPE JURASSIENNE 9.00
ESCALOPE LUXOVIENNE sauce cancoillotte 11.50
EMINCE DE VOLAILLE A LA CREME 8.00
COQUELET A L'ANCIENNE 8.00
COQUELET AUX MORILLES ET CEPES 11.00*
POULET FERMIER AU VIN DU JURA 10.00
BLANQUETTE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE 9.50
COQ AU VIN DU JURA 8.50
CUISSÉ DE PINTADE FORESTIERE OU POIVRE VERT 9.00
MAGRET DE CANARD AUX MYRTILLES ou POIVRE VERT 8.50
CUISSÉ DE CANETTE AU POIVRE VERT OU A L'ORANGE 7.00
MAGRET DE CANARD AUX GRIOTTINES 10.00
FOIE DE VEAU AU CITRON, AU VINAIGRE DE FRAMBOISES 8.00
ANDOUILLETTE LYONNAISE SAUCE MOUTARDE 8.50
PIECE DU BOUCHER AU POIVRE VERT AU ROQUEFORT 8.00
PIECE DU BOUCHER SAUCE MARCHAND DE VIN 7.50
ENTRECOTE AUX MORILLES 13.00
ENTRECOTE AU POIVRE VERT AU ROQUEFORT 9.50
MEDAILLON DE VEAU AUX CHAMPIGNONS 9.00
MEDAILLONS DE VEAU AUX HERBES 9.00
FILET MIGNON DE VEAU AUX MORILLES 18.00
COTES D'AGNEAU AU JUS 11.50
AGNEAU ROTI AU THYM EN COCOTTE LUTE 12.50
SELLE D'AGNEAU ROTIE A L'AIL 10.00
FILET MIGNON AU ROQUEFORT / AUX CHAMPIGNONS 10.00
FILET MIGNON AUX TOMATES CONFITES 9.50
STEACK TARTARE 9.50
TOUTES NOS VIANDES SONT GARNIES DE LEGUMES AUX
CHOIX

Gratin de pomme de terre, pomme dauphine, roesti, tomate provençale, fagots de
haricots verts, flan de légumes, poêlé de légumes, poêlé de paris, spaetzle...*
en saison demandez nos suggestions gibiers
(Biche, sanglier, lièvre, faisan, Perdreau, autruche, kangourou...)

Pour vos desserts, consultez nous !