

Sauf mention contraire, les prix indiqués sont par personne.

Certains produits sont susceptibles de modifications en raison de problèmes d'approvisionnement.

Nos grands classiques

Escargots de Bourgogne (la douzaine)	9 €
Boudin blanc truffé 1% (le kg)	31 €
Boudin blanc nature (le kg)	21,90 €
Bouchée à la reine aux morilles	6 €
Coquille Saint-Jacques	7 €
Tourte charcutière au canard sauce forestière (par personne)	6,90 €

Nos foies gras

Foie gras de canard au naturel	8,10 €
Marbré de canard au foie gras	8,10 €
Opéra de foie gras au cassis	8,10 €

Nos poissons froids

Saumon fumé d'Écosse	7,80 €
1/2 queue de langouste en Bellevue	29,90 €
Terrine de Saint-Jacques et saumon	6,10 €
Terrine de sandre aux agrumes	6,10 €
Bavarois de homard au yuzu	6,10 €
Duo de saumons et sa gelée passion	6,10 €

Nos pâtés en croûte

Pâté en croûte trois volailles, foie gras, girolles et morilles	7,80 €
Pâté en croûte de pigeon et foie gras	8,80 €
Pâté en croûte cinq viandes, trompettes et pistaches	7,80 €

Nos garnitures

Gratin dauphinois	3,40 €
Flan de légumes gratiné	2,90 €
Champignons forestiers à la crème	3,40 €
Embeurrée de chou aux lardons	3,10 €

Le coin cuisine

Filet de bœuf en croûte sauce Périgourdine	10,90 €
Suprême de volaille aux morilles	9,10 €
Filet de veau au vin du Jura	9,90 €
Filet de sandre au Chablis	9,50 €
Filet de lotte à l'armoricaine	9,50 €
Délice de Saint-Jacques sauce Nantua	9,50 €

Nos fromages

Plateau de fromages affinés	
La part	3,10 €

Et bien d'autres produits à découvrir en boutique