

Pour commencer et, ou par gourmandise

L'ENTREE

- L'antique et véritable Soupe à l'oignon 10,50€
- La générosité de la Salade du Périgord 12€
(Gésier de canard, foie gras, canard séché)
- L'onctuosité de la croûte aux Morille 14€
- Douceur et finesse du Foie Gras Maison 15€
- L'intrigant et délicieux Couteaux de Mer en
Persillade 11,50€

L'Action, Le Plat

LES VIANDES

- L'excellence du Magret de Canard entier 23€
- L'indéniable finesse du suprême de volaille aux Morilles 21€
- L'onctuosité de la côte de bœuf Tomawak 1kg 85 €
- Le véritable goût de l'entrecôte de bœuf +300g 25€
- La Légèreté et la délicatesse de la Souris d'agneau 20€
- L'inimitable Rognon de Veau aux Girolles 19€
- Le Bucolique Burger Savoyard et son steak boucher, accompagné par nos frites Maison 18€

LES POISSONS

- Pâtes fraîches aux Gambas et Saint-Jacques 22€
- Filet de Sandre au vin Jaune du JURA 23€
- L'incontournable Friture de Carpe 18,50€

MENU DE SAISON

Menu tête de Veau 17 €

(Salade verte, tête de veau et légumes, crème
brulée, servit avec ¼ de vin)

Menu Moules frites 14,90 €

Assiette Comtoise 15€

Pomme de terre, saucisse, cancoillotte, salade

Mont d'OR 21€

Saucisse, charcuterie, pomme de terre