

Nos Terrines et Entrées froides

Terrine du Chef	le kg.	18,00 €
Jambon persillé	le kg.	18,00 €
Terrines de Gibier (<i>en saison</i>)	le kg.	21,00 €

Nos Foies Gras faits Maison

Terrine de Foie gras de Canard	le kg.	130,00 €
Pressé de Foie gras de Canard aux Poires confites	le kg.	100,00 €
Terrine de Foie gras de Canard aux Morilles et Vin jaune	le kg.	150,00 €
Terrine de Foie gras de Canard aux Truffes de bourgogne	le kg.	180,00 €

Nos Entrées chaudes

Œufs en Meurette et ses croûtons	2 pièces	3,00 €
Les 6 Escargots de Bourgogne		3,00 €
Les 12 Escargots de Bourgogne		6,00 €
Tourte de Canard ou Gibier (<i>en saison</i>) sauce périgourdine	la portion	6,00 €
Bouchée à la reine (<i>ris de veau, quenelles, olives, cervelle</i>)	la portion	10,20 €
Feuilleté de Grenouilles et escargots	la pièce	10,20 €
Bouchée d'Escargots de Bourgogne à la crème d'ail et épinards	la pièce	12,00 €

Nos Poissons froids

Saumon fumé par nos soins	le kg.	42,00 €
Assiette de Saumon mariné aux herbes (<i>été</i>)		5,00 €
Assiette de Poissons fumés par nos soins (<i>Saumon, flétan, truite</i>)		7,50 €
Médailon de Saumon, mayonnaise et crevettes		7,50 €

Nos Poissons chauds

Friture d'Ablettes (<i>selon pêche, de juin à septembre</i>)	la portion	10,00 €
--	------------	---------

Feuilleté de médaillons de Lotte à l'armoricaine	la portion	9,50 €
Pôchouse et ses croûtons aillés	la portion	14,00 €
Filet de Sandre, fine tranche de Lard grillée et son jus de rôti	la portion	7,50 €
Filet de Sandre sauce vierge (<i>huile d'olive, fines herbes</i>)	la portion	8,00 €
Filet de Sandre à l'oseille	la portion	7,00 €
Filet de Sandre à la fondue de Poireaux et parfum de lard fumé	la portion	8,00 €
Filet de Brochet au Crémant	la portion	8,00 €
Darne de Saumon frais au Vin du Jura	la portion	7,80 €
Feuilleté de Saint-Jacques et son coulis de crustacés (<i>en saison</i>)	la portion	15,00 €

Nos Viandes et Volailles

Cuisse de Canette au poivre vert	la portion	7,00 €
Salmis de Canard et ses croûtons (<i>vin rouge</i>)	la portion	7,00 €
Coq au vin du Jura blanc	la portion	8,00 €
Traditionnel Coq au vin rouge	la portion	8,00 €
Pintade fermière en salmis (<i>vin blanc</i>)	la portion	8,50 €
Civet de Lièvre (<i>octobre à février</i>)	la portion	11,00 €
Sauté de Biche (<i>sans os</i>), à l'aligoté (<i>en saison</i>)	la portion	12,00 €
Sauté de Sanglier (<i>sans os</i>) façon bourguignon (<i>en saison</i>)	la portion	10,00 €
Volaille de Bresse en surprise rôtie (<i>farce aux Morilles</i>)	la portion	12,00 €
Rosace de Lapin français (<i>sans os</i>), jus au romarin	la portion	9,80 €
Fricassée de Poulet de Bresse aux Morilles et champignons de Paris	la portion	14,00 €
Feuilleté de Ris de veau aux Morilles	la portion	16,00 €

Sauces

Sauce Pôchouse	le litre	16,00 €
Sauce Champagne et Champignons	le litre	12,00 €
Coulis de Crustacés	le litre	20,00 €
Sauce Oseille	le litre	16,00 €
Sauce Bourguignonne (<i>oignons et lardons</i>)	le litre	15,00 €
Sauce Poivre Vert	le litre	15,00 €