

Nos petits plats

les entrées 4,50€

- Terrine de la Mer au Saumon 90g
- Foie Gras de Canard entier mi-cuit 50g
- Velouté Safrané Moules et Julienne de Légumes 180g
- Délice aux Chataignes et au Foie Gras 20% 90g
- Terrine de Chevreuil aux Cranberries 90g

les plats.. 9,50€

- Saucisse de Morteau et ses Lentilles 380g
- Blanquette de Volaille au Risotto crémeux 380g
- Choucroute au Confit de Canard 380g
- Parmentier à la Viande de Canard confite 350g
- Potée Paysanne 380g
- Potée Picarde 380g
- Bœuf Bourguignon, Pomme de terre en grenaille 380g
- Tomates Farcies et Riz fondant 380g

les salades ! 8,50€

- Salade de Lentilles au Magret fumé 350g
- Salade gourmande Quinoa et petits Légumes 350g
- Salade du rivage (thon, épeautre, blé et petits légumes) 350g

les soupes repas 8,00€

- Velouté comtois (poireaux et comté)
- Soupe Vénitienne (carottes, curry et mascarpone)

et pour finir les desserts 4,50€

- Crème vanille 90g
- Fondant au Chocolat 90g
- Babas au Rhum 90g
- Riz au Lait aux zestes d'Orange 90g

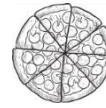


Plateau Repas

11 €

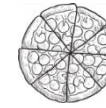


1 plat au choix :



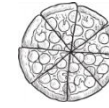
PIZZA 4 FROMAGES

Fromage râpé,
mascarpone, gorgonzola,
pecorino



PIZZA CHORIZO

Tomates, fromage,
chorizo, poivron,
olives noires



PIZZA FERMIERE

Crème fraîche,
lardons, oignons,
champignons,
fromage



2 TARTELLETES AU CHOIX

-2 saumons
-Chèvre et tomate
-Quiche Lorraine
-Poireaux

1 dessert au choix :



Tartelette aux pommes



Salade de fruits



Yaourt et compote

1 boisson au choix :



¼ Vin rosé ou rouge



Bouteille d'eau (50cl)

Tarif présenté TTC – Service compris