



La Carte



*Les plats faits maison sont élaborés sur place
à partir de produits bruts*

Grenouilles Sauvages, Fraîches Sautées en Persillade

Frog Legs with Garlic and Parsley

Nous travaillons un produit frais, en provenance de Turquie .

Des problèmes climatiques ou politiques peuvent modifier les prix et en gêner l'approvisionnement .

Les 300 g 24 €

Salade, Lardons, Saint– Marcelin Pané, œuf Dur14.00 €
Salad, Bacon with breaded cheese « Saint-Marcelin », hard-boiled egg

Salade, Foies de Volailles, Gésiers Confits, Œuf Dur14.00 €
Salad, Chicken Livers, crystallized gizzards, hard-boiled egg

Foie Gras au Porto, Gelée au Madère et Compote d'échalotes..... 16.00 €
Homemade Foie gras, Madeira Jelly and shallots Compote

Cocotte de Ris de Veau au Côte du Jura, Sauce Morilles 18.00 €
Sweetbread in Morels Sauce, wine from Jura

1/4 de Poulet de Bresse Rôti (25 mn)..... 18.00 €
Quarter Roasted Bresse Chicken

1/4 de Poulet de Bresse à la Crème 18.00 €
Quarter Bresse Chicken Cream Sauce

1/4 de Poulet de Bresse à la Crème et Morilles 24.00 €
Quarter Bresse Chicken Cream Sauce, Morels mushrooms

Filet de Sandre au Coulis d'Écrevisses 18.00 €
Pike-perch Filet, crayfish sauce

Quenelle de Brochet et Queues d'Écrevisses Sauce Nantua (30 mn) 16.00 €
Pike Dumpling, crayfish butter sauce (served in 30 mn)

Faux-filet 280 g , Poêlé au Beurre 18.00 €
Natural Rib eye Steak

Faux-filet 280 g Sauce au Poivre 18.00 €
Rib eye Steak, Pepper Sauce

Faux-filet, 280 g Sauce Crème aux Morilles 24.00 €
Rib eye Steak, Morels Sauce (wild mushrooms)

How would you like your meat :

bleue : very rare / saignante : rare / a point : slightly pink / bien cuit : well done

Notre viandes de Bœuf est Française

Our meat of beef is coming from France

Nous travaillons dans un atelier susceptibles d'utiliser les ingrédients suivants : blé, œuf, lait, arachide, soja, fruits coques, sésame, moutarde, céleri, anhydride sulfureux, poisson, crustacé, mollusque et lupin .

En cas d'allergie, parlez-en lors de la prise de commande .