



Les viandes

*Filet mignon de veau , risotto aux comté des jarrons
et vin jaune.* 24,00€

Côte de veau rôtie, sauce aux morilles. 26,50€

*Carré de porcelet rôti sur le moment, quelques épices,
jus de viande et galette de Pdt.* 18,00€

*Pot au feu de volaille au romarin servi dans
son bouillon et quelques légumes.* 18,00€

*Beau morceaux de rie veau rôti aux morilles,
jus monté au beurre.* 24,00€

Demi-pigeon cuit rosé, garniture à la betterave. 22,00€

Filet de bœuf poêlé, sel, poivre. 24,50€

Avec une escalope de foie gras 29,50€

Les poissons

Truite au vin du Jura. 17,00€

Filet de perche juste poêlé, aux câpres. 18,00€

Tronçon de sole parfumé à l'huile d'amande douce, 24,00€

Fondue de poireaux et caviar d'œuf de harengs

