

Quelques Plats du moment



Salade croquante en habit de verdure et ses Filets de Perdreaux Raisins et Champignons poêlés au Beurre



Vol-au-Vent à la traditionnelle



Fricassée de Chanterelles à la Crème sur son Toast aux 5-Céréales



Terrine de Canard, Confit d'Oignons au Vinaigre de Framboise Gelée au Savagnin du Jura, Crudités en harmonie



Escalopes de Foie gras de Canard poêlées Quartiers de Poires sautés, Sauce au Caramel à la Cannelle et Vinaigre de Framboise



Carpaccio de Cerf et son filet d'Huile d'Olive à la Truffe, Parmesan



Tagliatelle aux Sot-l'y-laisse et Morilles



Suprême de Volaille au Vin jaune d'Arbois et Morilles Julienne de Légumes, Nouilles fraîches au Beurre



Filet de Canette Sauce au Vin cuit, Quartiers de Poires sautés Légumes gourmands, Pommes croquettes



Entrecôte de Boeuf grillée (env. 240 gr) servi sur plat Beurre Café de Paris, Pommes frites à volonté Saladine en Vinaigrette maison servie en Entrée



Boeuf Stroganoff minute (env. 160 gr) et sa Sauce Riz blanc



Médailles de Chevreuil, Sauce Grand Veneur Garniture de Chasse, Spätzli



Limande-Sole grillée, Beurre Noisette aux Amandes 1 Garniture à choix (Légumes sur la photo)



Filet de Turbot sauvage, Sauce genevoise Chips de Chorizo, Brocoli au Beurre et Amandes effilées Riz blanc



Tarte tatin, Sauce Caramel au Beurre salé, Glace Vanille