

## NOS GRANDES ENTREES

Croustillant de chavignol chaud au lard fumé  
et sa salade aux noix 12 €



Salade chaudun aux croquants de fromages chauds  
(morbier, comté, munster) 12 €



Salade d'été façon « créole » 13 €  
(Salade, ananas frais, avocat, thon mariné cru,  
crevettes roses, pommes curry,  
sauce vermeille aux œufs de lumps rouges)



Trilogie de marinade de poissons frais 14 €  
aux baies roses (omble chevalier, thon, truite  
sur lit de fondue de poireaux safrané)



Assiette de foie gras de canard « maison », 15 €  
croustillant de pain d'épice et pomme caramélisée

## NOS VIANDES

Andouillette grillée sauce moutarde à l'ancienne,  
gratin dauphinois 14 €



Brochette mixte (dinde, bœuf, lard fumé)  
et sa compote de tomates chaudes au basilic 14 €



Ardoise comtoise 17 €  
(gratin de pommes de terre, saucisse de Morteau,  
cancoïlotte chaude, salade, morbier, comté)



Sous noix de veau à la provençale 18 €



Pavé de rumsteack grillé aux éclats de poivre vert  
et sa sauce crème 18 €

## NOS POISSONS

Nage de joues de loup aux petits légumes safranés  
façon blanquette 17 €



Filet de sandre meunière au savagnin  
et son craquant de poireaux frites 18 €



Assiette du pêcheur 18 €  
(Gambas grillées, calamars à l'armoricaine,  
moules gratinées, poêlée de Saint Jacques au Noilly )



Gambas poêlées à la fleur de badiane  
flambées au cognac 18€



Ravioles de romans gratinées aux St Jacques 18 €

## NOS DESSERTS

Dame blanche 6 €  
(Glace vanille, chocolat chaud, chantilly)



Banana split 7 €  
(Banane, glace vanille chocolat fraïse,  
chocolat chaud, chantilly)



Coupe des îles 8 €  
(Glace noix de coco, ananas, Malibu, chantilly)



Nougat glacé maison au marc de gewurztraminer 9 €



Salade de fruits de saison fraîche 7 €



Soufflé glacé à la fleur de sapin  
et sa sauce caramel façon Lutti 10 €



Truffes glacées façon palette de peintre  
au coulis de fruits rouges 10 €