

ENTRÉES

Tous les prix indiqués sont à la portion

LES ENTRÉES FROIDES

Poulet en gelée et petits légumes (vinaigrette parfumée).....	
Boeuf en gelée sauce à l'ail.....	
Assortiment de crudités.....	
Plateau du bûcheron (assortiment de charcuteries maison et condiments).....	
Assortiment de trois viandes froides.....	
Nougat de volaille au basilic (sur fromage frais et fruits secs).....	
Pâté en croûte et sa garniture.....	
Foie gras de canard aux Vendanges Tardives.....	

LES POISSONS FROIDS Entrée

Terrine de poisson aux petits légumes.....	
Terrine aux 3 poissons.....	
Florentine aux deux saumons (saumon frais et fumé - Œuf mollet - Crème fouettée).....	
Rillettes aux deux saumons - Pain maïs à toaster.....	
Terrine de Saint-Jacques aux petits légumes.....	
Duo de poisson Gravlax (saumon et cabillaud).....	
Émietté d'aïle de raie à l'ail des ours.....	
Saumon fumé maison (Écosse Label Rouge).....	
Assortiment du pêcheur (Saumon fumé - Tartare d'écrevisses - Terrine Saint-Jacques - Crevettes).....	

LES ENTRÉES CHAUDES

Bouchée à la reine.....	
Croustade de fruit de mer.....	
Croustade forestière.....	
Feuilleté Savoyard (Pomme de terre - Lard fumé - Reblochon - Feuilletage).....	
Nems de poulet maison (2/pers) - Salade verte.....	
Tourte ou pâté lorrain et sa salade verte.....	
Tourte Bressaude (Spécialité au munster) - Salade verte.....	
Vol au vent volaille - ris de veau.....	
Coquille de Saint-Jacques sur lit de champignons frais.....	
Douzaine d'escargots de Bourgogne.....	



Crédit Photos Michel LAURENT

LES ASSIETTES GOURMANDES

En première entrée
ou en entrée unique

ASSIETTE PÉRIGOURDINE

Salade mélangée - Foie gras - Gésiers confits - Magret de canard fumé
Croûtons et lardons - autres garnitures...

ASSIETTE VOSGIENNE

Salade mélangée - Filet mignon fumé - Lardons - Croûtons - Œufs mollet
Tomates cerises - Autres garnitures...

ASSIETTE NORVÉGIENNE

Salade mélangée - Saumon fumé - Terrine de poisson - Queues
d'écrevisses en tartare - Crevettes bouquet - Tomates cerises - Citron...

ASSIETTE TERRE & MER

Salade mélangée - Foie gras - Magret fumé - Saumon fumé - Terrine de
Saint-Jacques - Autres garnitures...

LES POISSONS

CHAUDS

Saumon
d'Écosse
Label rouge*

Lotte farcie marchand de vin.....
Blanquette de la mer (Cabillaud - Saumon - Crevettes sauvages).....
Rôti de saumon** lardé de magret fumé- jus de veau - fèves.....
Choucroute de la mer (Saumon -St Jacques - Cabillaud - Crevettes).....
Filet de Saint-Pierre sauce mirabelle.....
Timbale de Rouget aux écrevisses.....

LES

CASSOLETTES

De nos
cuisiniers

En porcelaine blanche. Idéale pour compléter un bon apéro, buffet froid ou comme entrée chaude

CASSOLETTE DU PÊCHEUR

Cabillaud - Saumon confit - Sur lit de légumes

CASSOLETTE D'ESCARGOTS

Escargots - Asperges vertes - Cèpes

CASSOLETTE DE JOUES DE PORC CONFITES

Joues de porc - Champignons - Carottes glacées

CASSOLETTE «MINI» CHOUCROUTE DE LA MER

Saumon - Cabillaud - Saint-Jacques sur lit de choux cuisiné

CASSOLETTE DE RIS DE VEAU BRAISÉS

Ris de veau braisés - Champignons - Légumes confits

CASSOLETTE PARMENTIER DE CANARD CONFIT

Canard confit avec aromates - Purée légère

CASSOLETTE FAÇON BOUCHÉE À LA REINE

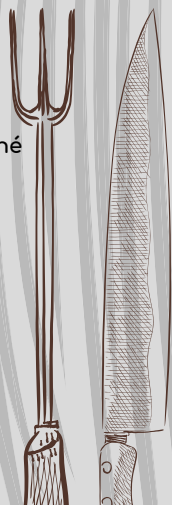
Recouverte de feuilletage pur beurre

CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES

Saint-Jacques sur lit de poireaux - Champignons

CASSOLETTE DE LOTTE, GAMBAS ET SAUMON

*Prix selon les cours / **Poissons sauvages si disponibilité



Crédit Photos Michel LAURENT