

Tarifs plats à emporter au 1^{er} janvier 2012 (sans service) Au choix

Tarifs portion

ENTREES FROIDES	
<u>POISSONS ET CRUSTACES</u>	
Salade exotique crabe crevettes (carotte, poivrons, surimi, crevettes, chair de crabe, mangue, gingembre et sauce citron)	5.70 €
Timbale de queues d'écrevisses en gelée crème d'avocat et feuilleté salé	5.70 €
Filet de truite saumonée en Bellevue macédoine mayonnaise	6.20 €
La Comtine de Sandre et de Truite au Macvin vinaigrette de légumes	6.00 €
Rillettes de truite fumée au vin du Jura pain aux noix	25.50 €/kg
Emietté de crabe et espuma d'œufs de poisson volant	5.50 €
Saumon mariné et sa salade exotique aux crevettes tropicales	6.50 €
Terrine de Langouste aux brocolis et crabe crème légère	9.00 €
Mousse de Langouste au cognac et sa quenelle d'œufs de poisson volant	7.50 €
Filet de saumon en Bellevue (8 à 10pers.)env. 1kg	37,50 €/kg
<u>TERRINES ET AUTRES</u>	
Galantine de lapin aux noisettes	5.50 €
Terrine de Lapin en gelée de porto et romarin	5.50 €
Galantine de volaille aux morilles	6.20 €
Pâté de foie de volaille façon « grand-mère »	6,00 €
Terrine de foie de volaille et poireaux au caramel de Macvin et huile de noisette	6.20 €
Terrine de Ris de veau aux trompettes	7.00 €
Mille feuilles d'ananas au magret fumé	6.00 €
Foie gras entier de canard au Macvin 70gr	9.20 €
Foie gras entier de canard aux Figues 70gr	9.20 €
Pressé de Foie Gras de canard au coulis de pommes 70gr	9.20 €

ENTREES CHAUDESA BASE D'ESCARGOTS

Croustades d'escargots au morbier (6 par pers.)	6.50 €
Gougères d'escargots au beurre (6 par pers.)	6.20 €
Feuilleté d'escargots aux racines (6 par pers.)	6.70 €
Brioche aux champignons et escargots (6 par pers.)	6.00 €
Poêlée d'escargots, crémée au vin jaune, bacon et son caviar	7.00 €

A BASE DE CHAMPIGNONS

Croûte forestière (gris- trompettes- girolles- morilles)	7.50 €
Aumônière aux Champignons	6.20 €

A BASE DE LEGUMES

Feuilleté de légumes au beurre blanc	6.50 €
--------------------------------------	--------

A BASE DE POISSONS ET CRUSTACES

Cassolette de lotte lardée en matelote	7.00 €
Cake aux noix de Saint-Jacques crème doucette et pétoncles	5.90 €
Mousseline de truite rose aux petits légumes sauce écrevisses	5.80 €
Filets de Perche grillés et sa Tatin de tomate confite	6.70 €
Filet de truite rose gratiné au Comté sur sa fondue de poireaux	6.80 €
Nage de Saint-Jacques à l'infusion de tilleul	7.20 €
Nage de Saint-Jacques au gingembre et compoté de poireaux	7.20 €
Pavé de Saumon Poêlé au Safran	7.20 €
Navarin de Saumon aux brocolis	7.20 €
Quenelle de Langouste et moules safranées	10.50 €

TROU

Trou citron vert Cointreau	2.30 €
Trou franc-comtois	2.30 €
PLATS	
<u>SPECIALITES DU MONDE</u>	
Morbiflette et sa salade de saison	4.70 €
Lasagnes Bolognaise	4.70 €
Couscous royal (Poulet, merguez, agneau ou bœuf)	6.50 €
Choucroute Garnie (choucroute, pomme de terre, Morteau, poitrine salée, échine)	6.50 €
Cassoulet (canard confit, cervelas, saucisse de Toulouse, lard, agneau)	7.00 €
Paëlla (poulet, chorizo, dos de colin, crevettes, moules)	7.00 €
Irish Stew (mouton, pommes de terres)	6.00 €
<u>BŒUF ET AUTRES</u>	
Bœuf en guise de venaison d'ours	5.60 €
Emincé de porc à la crétoise – légumes	6.50 €
Paleron de bœuf à la bière – légumes	6.50 €
Mignon de porc aux cèpes - légumes	8.70 €
Mignon de porc poêlé au bleu de Gex – légumes	8.70 €
Râble de lapin farci et son jus - légumes	8.70 €
Joue de porc confite persillée aux pignons de pin - légumes	8.70 €
Noix de joue de porc confite à l'échalote et vin rouge - légumes	8.70 €
Grenadin de veau aux câpres et à la tomate – légumes	9.60 €
Râble de lapin sauce Agenaise - légumes	9.60 €
Filet de Bœuf en croûte - légumes	10.50 €
Pièce de rumsteck de bœuf mariné sauce marchand de vin - légumes	9.50 €
Pavé de rumsteck de bœuf forestier – légumes	9.80 €
Pavé de bœuf au foie gras sauce pignons – légumes	14.20 €
Tournedos de Filet de bœuf aux noisettes – légumes	12.00 €

<u>VOLAILLES</u>	
Cuisse de poulet sauce forestière	5.60 €
Filet de poulet sauce savagnin	6.00 €
Filet de poulet à la Franc-Comtoise – légumes	7.50 €
Suprême de poulet au citron confit - légumes	7.50 €
Sauté de canard à l'orange - légumes	8.70 €
Aiguillettes de canard aux noisettes - légumes	8.70 €
Aiguillettes de canard aux pommes et poivre long - légumes	8.70 €
Suprême de poulet farci aux champignons - légumes	8.70 €
Coq au Trousseau – légumes	8.00 €
Coq au vin Jaune et Morilles – légumes	10.50 €
Volaille Fermière aux écrevisses et vin Jaune – légumes	9.50 €
Poulet sauté aux gambas et petits légumes	8.50 €
Chapon au miel et au Muscat – légumes	8.80 €
<u>GIBIERS</u>	
Civet de lièvre – légumes	7.80 €
Emincé de biche sauce grand veneur – légumes	8.50 €
Caille en crapaudine et moutarde à l'ancienne – légumes	8.50 €
Filet de caille aux myrtilles – légumes	8.50 €
Filet de caille poêlée aux poires – légumes	7.50 €
Civet de Bourbelier	8.50 €
SALADE ET FROMAGES	
Salade verte - fromages (sur plateau)	3.10 €
Croquant de Chèvre frais aux fines herbes et Griottines	3.50 €
DESSERTS	

<u>GLACES</u>	
Nougat glacé au Cointreau et son coulis de fruits rouges	3.50 €
Glacière aux noisettes crème d'orchidée et caramel	3.50 €
Assiette de fruits rouges pistachée	3.50 €
Profiteroles au coulis d'oranges et éclats de chocolat	3.50 €
Vacherin glacé pêche de vigne et bourgeons de sapin	3.50 €
<u>MOUSSES</u>	
Tiramisu au pain d'épices et à l'orange Grand-Marnier	3.50 €
Tiramisu aux framboises	3.50 €
Pain d'épices et sa mousse aux pommes dorées	3.50 €
Entremet aux Framboises	3.50 €
Miroir aux fruits de la passion	3.50 €
<u>ENTREMETS</u>	
Délice aux noix cœur d'orange	3.50 €
Tutti frutti ananas ou pêche ou fraise	3.50 €
Moelleux au chocolat noir coulant sauce orchidée	3.50 €
Biscuit Opéra sauce vanille	3.50 €
Terre brûlée chocolat poire et caramel	3.50 €
Entremet chocolat blanc framboises	3.50 €
Victorien (Biscuit chocolat blanc et nougatine légère)	3.50 €
Fusion chocolat griottines	3.50 €

Soupe à l'oignon	2.50 €
------------------	--------

Plat enfant

Escalope de dinde au comté et sa purée	5.80 €
--	--------

Emincé de poulet à la crème et pommes dauphine	5.80 €
--	--------