

Menu « une escale... »

28€

Les entrées

Les œufs pochés au vin blanc, garniture Bourguignonne et
petits croûtons aillés 14€*

ou

La mousseline de sandre et grenouilles désossées, fondue de
poireaux, au coulis d'écrevisses 14€*

ou

La terrine maison et ses condiments 14€*

ou

Les 12 escargots en coquille de la Maison Dutruy 14€*

Ou

L'assiette gourmande autour du canard 20€*

(supplément de 5€)

Foie gras, magret fumé et rillettes

Les suites

La pièce de Bœuf Charolais rôtie (Merlan d'épaule), sauce
marchand de vin ****20€***

ou

Le saumon de fontaine et son beurre citronné **20€***

ou

Le sablé au comté, saucisse de Morteau et émulsion de
pomme de terre, cancoillotte **20€***

ou

La volaille de Bresse du Gaec Laurency,
aux morilles et vin jaune **25€***
(supplément de 5€)

Choix du fromage

(Assiette de 3 fromages ou fromage blanc ou feuilleté
d'époisses sur petite salade aux noix)

ou

Choix du dessert

(si fromage et dessert, supplément de 5€)

*Prix du plat à la carte

**Vous avez la possibilité de changer la pièce de bœuf par du filet de bœuf
Charolais 5€/personne.

Ce choix est pour l'ensemble des convives qui souhaiteraient choisir le bœuf.

Les suggestions du chef

L'assiette de frites à la graisse de bœuf 6€

Les 6 escargots en coquille de la Maison Dutruy 8€

La salade repas (Salade, légumes crus et cuits, soja, queues de gambas rôties...) 18€

Les grenouilles préparées en persillade 18€

L'entrecôte au beurre Maître d'hôtel, frites, salade 20€

Le filet de bœuf Charolais aux morilles 30€