



TRADITION DES PLATS

PORC

Pavé de longe de porc fermier cuit à juste température, petit jus corsé à la sauge	la pièce 6,90 €
Tournedos filet mignon de porc, sauce aux gris de sapin	11,30 €
Filet mignon de porc au lard paysan	8,40 €

VEAU GASTOUNET

Filet mignon de veau, sauce légère au foie gras	la pièce 14,50 €
Noix de veau à la crème de cèpes	11,30 €
Pavé de veau de lait cuit à basse température petit jus corsé au romarin	10,20 €

AGNEAU POITOU-CHARENTES

Gigot d'agneau cuit 7 heures	la pièce 10,40 €
Noisette d'agneau rôtie aux herbes, petit jus au romarin	11,30 €
Gigot d'agneau à la provençale	9,60 €

BŒUF LIMOUSIN

Langue de boeuf sauce escargot	la pièce 8,50 €
Filet de boeuf et son miroir de Trousseau	14,80 €

VOLAILLES

Tournedos de filet de volaille fermière, sauce légère au Vin Jaune	la pièce 9,20 €
Suprême de pintade aux petits gris	11,30 €
Coq au vin	9,80 €
Suprême de pintadeau aux morilles	13,80 €
Aiguillettes de volaille fermière au Vin Jaune et morilles	14,40 €
Fricassée de pintade fermière au vinaigre de vin vieux	9,70 €
Râble de lapin aux pruneaux	11,90 €

GIBIERS (NOUS CONSULTER)

VARIATIONS GOURMANDES

ACCOMPAGNEMENTS

Tomates garnies d'une fine ratatouille	la pièce 2,90 €
Cassolette de pommes de terre fondantes	3,20 €
Pommes Darphin	2,50 €
Tian de légumes	3,80 €
Flan de courgettes	2,50 €
Gratin comtois servi dans sa boîte	2,90 €
Purée de céleri	2,60 €
Écrasé de pommes de terre aux cèpes	2,90 €
Pommes dauphines	1,50 €
Millefeuille de pommes de terre au lard fumé	2,90 €

PLATS DE VIANDE

Fondue chinoise au boeuf avec bouillon	200 gr	par personne 9,90 €
Fondue chinoise au boeuf sans bouillon	200 gr	7,90 €
Fondue chinoise à la dinde avec bouillon	200 gr	6,30 €
Fondue chinoise à la dinde sans bouillon	200 gr	4,30 €
Fondue bourguignonne	200 gr	6,30 €
Fondue vigneronne	200 gr	6,30 €
Fondue paysanne	200 gr	4,20 €
Raclette		3,40 €
Pierrade assortie (boeuf, dinde et veau)	200 gr	5,90 €

PLATS CONVIVIAUX

Couscous	par personne 8,30 €
Paëlla	9,10 €
Potée alsacienne « baeckeofe »	8,10 €
Cassoulet toulousain	8,10 €
Choucroute	7,50 €
Potée franc-comtoise	7,50 €
Lasagnes maison	6,90 €
Moussaka	7,20 €
Tartiflette jambon salade	6,90 €
Parmentier de boeuf	6,90 €

LES ASTUCES DU CHEF

- Viandes : selon les plats, nous vous indiquerons la durée de réchauffage ainsi que la température du four.
- Légumes et garnitures : chauffer au four à 90° en protégeant le plat par un film étirable juste posé dessus.