



## PLATS &amp; GARNITURES

## VIANDES &amp; VOLAILLES

	LA PIÈCE
Ballotin de filet de volaille fermière cuit à juste température, sauce légère au foie gras	6,90 €
Suprême de chapon truffé en ballotin petit jus corsé à la truffe	11,90 €
Ballotin de caille au ris de veau, glace de volaille	10,90 €
Ballotin de cuisse de poulet fermier farci sauce aux gris de sapin	7,10 €
Cuisse de canette désossée, petit jus corsé à l'estragon	7,10 €
Pavé de longe de veau du limousin cuit à juste température morilles à la crème	13,90 €
Tournedos de filet mignon de porc fermier sauce aux cèpes	8,90 €
Suprême de pintadeau fermier aux morilles	14,10 €
Filet mignon de veau cuit à juste température petit jus corsé	11,20 €
Suprême de volaille aux gris de sapin	8,50 €

## GIBIERS

	LA PIÈCE
Gigue de chevreuil, sauce grand veneur	13,90 €
Civet de marcassin, sauce poivrade	9,20 €
Civet de lièvre	9,50 €

## ACCOMPAGNEMENTS

	LA PIÈCE
Gratin de macaronis au Comté et petits légumes	2,90 €
Polenta crémeuse, noix et vin Jaune	2,50 €
Écrasé de pommes de terre	2,80 €
Cassolette de pommes de terre fondantes	3,20 €
Tian de légumes	3,70 €
Flan de courgettes à l'estragon	2,50 €
Gratin Comtois servi dans sa boîte	2,40 €
Mousseline de céleri à l'huile de truffe	2,60 €
Tartelettes de butternut	3,00 €
Mousseline de chou-fleur aux éclats de truffes	2,50 €

VIANDES & VOLAILLES CRUES  
VOLAILLES

	LE KG
Poularde de Bresse roulée AOP	37,30 €
Chapon de Bresse roulé AOP	48,00 €
Poularde fermière de Bourgogne PAC	16,10 €
Chapon fermier de Bourgogne LR blanc PAC	17,90 €
Pintade chaponnée PAC	23,20 €
Dinde de Bresse effilée AOP	24,00 €
Dinde fermière de Bourgogne effilée LR	16,90 €
Oie fermière effilée LR	22,70 €
Suprême de pigeon	67,00 €
Pigeon	31,10 €
Filet de caille	34,70 €
Suprême de Chapon fermier	25,70 €
Caille	5,10 €

## GIBIERS

	LE KG
Sauté de marcassin	25,00 €
Sauté de cerf	22,50 €
Perdreau PAC (la pièce)	12,40 €
Dos de biche sans os	76,60 €

## PLATS UNIQUES

	LA PART
Fondue chinoise au bœuf (200 g)	7,90 €
Fondue chinoise à la dinde (200 g)	4,30 €
Fondue bourguignonne (200 g)	6,30 €
Fondue vigneronne (200 g)	6,30 €
Fondue paysanne (200 g)	4,20 €
Raclette	3,40 €
Pierrade assortie	selon composition

## LES CONSEILS DU CHEF

## COQUILLES SAINT-JACQUES

Cuire 20 minutes à 180°.

## POISSONS

Indications à suivre par le Chef selon les plats.

## COCOTTES

Cuire 5 minutes au micro-ondes couvercle fermé ou 40 minutes au four traditionnel couvercle fermé 110° maxi.

## VIANDES

Selon les plats, nous vous indiquerons la durée de réchauffage ainsi que la température du four.

## LÉGUMES &amp; GARNITURES

Chauffer au four à 90° en protégeant le plat par un film étirable juste posé dessus.