

La cuisine authentique

La grande salade gourmande Périgourdine **13.90 €**

*Mesclun de salade à la saveur de truffes de bourgogne
Foie gras de canard, magret fumé, gésiers confis*

Le caquelon Jurassien à la cancoillotte au vin jaune **13.90 €**

*Morbier, pomme de terre, lardons fumés, Morteau,
Oignons jaunes fondus dans le vin jaune*

Le jarret de porc cuisiné en choucroute à la bière **14.90 €**

Pomme de terre vapeur, saucisse de Morteau chevillée et lard fumé

La souris d'agneau dans son jus de thym et d'ail doux **16.50 €**

Avec ses 4 légumes d'automne, Sauce gribiche

Le tartare frais de bœuf charolais **14.90 €**

*Accompagné de son œuf cru ou de son œuf cuit,
Pommes frites et salade verte à l'huile de noisettes.*

Tous les jours :

L'authentique tête de veau blanc entière **16.80 €**

Avec ses 4 légumes d'automne, Sauce gribiche

- Le contenu de nos formules change toutes les 10 semaines.

- Le buffet de hors d'œuvres à volonté **9.20 €**
- Une entrée dans la formule **6.90 €**
- Un plat chaud de la formule **11.20 €**
- La pièce du bœuf du moment (entrecôte, filet de bœuf, bavette, onglet....) **16.90 €**
- Un dessert de la formule **6.50 €**
- Le succulent café des gourmands **7.50 €**

- Viandes bovines selon approvisionnement sont d'origine France, Autriche ou Allemagne.
Certains plats peuvent manquer à votre commande selon la demande et l'arrivage.

Nous vous remercions de votre indulgence.