



## CARTE

### Nos entrées froides

*Carpaccio de bœuf, son pesto à l'ail des ours et parmesan 13.50 €*  
*Terrine au foie gras de canard, salade fraîcheur 15.50 €*  
*Saumon fumé « maison » au bois de hêtre et sa crème citronnée 16,50 €*

### Nos entrées gourmandes

*Gravelax de canard au Cointreau et langoustines, gastrique de crustacés 18 €*  
*Marbré de foie gras de canard aux morilles, sa gelée au Macvin 20.50 €*

### Nos entrées chaudes

*Consommé de légumes oubliés ses croûtons et Comté râpé 9.50 €*  
*Feuilleté aux champignons des bois et morilles 14.50 €*  
*Croûte aux morilles au vin jaune 28.00 €*

### Nos poissons

*Truite « Arc en ciel » en filets dorés aux fines herbes 17.50 €*  
*Brochette de noix de St Jacques et gambas aux épices grillées 29.00 €*

### Nos viandes

*Jambon fumé, frites, salade verte 15.50 €*  
*Faux filet Charolais forestier aux morilles, ses frites fraîches maison 24.00 €*  
*Faux filet Charolais aux morilles, ses frites fraîches maison 30.00 €*  
*Tournedos maître d'hôtel, sa garniture 26.00 € ( sauce au poivre +4 € )*  
*Pavé de bœuf aux morilles parfumées au vin jaune, sa garniture 34.00 €*

### Nos gibiers

*Marmite de civet de cerf purée de châtaignes, spätzles 19.50 €*  
*Marmite de civet de sanglier, purée de châtaignes, spätzles 19.50 €*  
*Pavé de biche aux griottines de Fougerolles 29.50 €*  
*Sur commande : selle de chevreuil grand veneur 37.00 € par personne*  
*(non servie le dimanche, à commander 72h avant, minimum 4 personnes )*



*Pour une commande en direct (sans entrée) l'attente peut varier entre 15 et 20 min merci de votre compréhension*  
*Pour tout changement de garniture ou de menu un supplément sera à prévoir*

**MENU SELECTION DU TERROIR 25.00 €**

*(Menu non servi le weekend et jours fériés)*

*Consommé de légumes oubliés ses croûtons et Comté râpé*

*Ou*

*Carpaccio de bœuf et son pesto à l'ail des ours*

*\*\*\*\**

*Marmite de civet de cerf purée de châtaignes et spätzles*

*Ou*

*Jambon fumé de montagne, frites fraîches maison, salade verte*

*\*\*\*\**

*Fromages du pays ou tarte de la saison  
ou coupe glacée meringuée*

**MENU PLAISIR 37.00 €**

*(supplément plateau de fromages +4.50 €)*

*Saumon fumé « maison » au bois de hêtre et sa crème citronnée*

*Ou*

*Terrine au foie gras , salade fraîcheur*

*Ou*

*Feuilleté forestier aux champignons des bois et morilles*

*\*\*\*\**

*Truite «Arc en ciel» en filets dorés aux fines herbes*

*Ou*

*Marmite de civet de sanglier, purée de châtaignes, spätzles*

*\*\*\*\**

*Feuillantine glacée au caramel fondant ou coupe chasseur ou Pavlova aux fruits rouges*

**MENU DELICE 49.00 €**

*Gravelax de canard aux langoustines sauce aigre douce*

*Ou*

*Marbré de foie gras de canard aux morilles et sa gelée au Macvin*

*\*\*\*\**

*Brochette de noix de St Jacques et gambas aux épices grillées*

*Ou*

*Pavé de biche aux griottines de Fougerolles*

*\*\*\*\**

*Plateau de fromages*

*\*\*\*\**

*Dessert de votre choix*

**MENU ENFANT 9.90 €**

*Steak haché Angus, frites ou jambon frites*

*1 glace, 1 sirop, 1 surprise*

*Gibier frais origine France et UE*

*Viandes de bœuf fraîches origine France,*

*Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts*

*Pour une commande en direct (sans entrée) l'attente peut varier entre 15 et 20 min merci de votre compréhension*

*Pour tout changement de garniture ou de menu un supplément sera à prévoir*