

Menu « une escale... »

28€

Les entrées

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

ou

*La mousseline de sandre et grenouilles désossées,
fondue de poireaux et sauce crémée, ciboulette 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,
Poitrine de porc fermier grillée et crème de cèpes au
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€