



# LES ENTRÉES

## LES ENTRÉES

**Tomates Cocktail confites à l'Huile d'Olive ..... 13,00 €**  
Mozzarella, Basilic, Jeunes Pousses

**Cœur de Truite du Jura Marinée ..... 15,70 €**  
Sauce Vierge Citronnée aux Herbes fraîches

**Terrine de Foie Gras de canard mi-cuit ..... 21,90 €**  
**avec son Caramel de Macvin et Sichuan**  
Pain « Tradition – Boulangerie Racine »

**Assiette Gourmande du Chef ..... 23,00 €**  
Foie Gras mi-cuit, Tartare de Truite Fumée et Marinée,  
petite Croûte aux Morilles, Tomates Cocktail Confites, Velouté de saison

**Croûte aux Morilles et Vin Jaune ..... 22,50 €**  
Pain « Tradition – Boulangerie Racine », Morilles, Crème et Vin Jaune

## LES SALADES

### **Pêcheur**

Salade, Truite Marinée, Crevettes Marinées, Champignons Marinés  
aux Herbes fraîches, Croûtons parfumés à l'Ail confit.

**La petite : 15,50 €**

**La grande (Fricassée de Pomme de terre) : 19,00 €**

### **Bully (producteur à Saint Laurent la Roche)**

Salade, Fromage de Chèvre chaud sur toast, Spaghettis de Carottes rôties  
et Betteraves confites, Tomates cerises marinées, Jambon cru fumé.

**La petite : 14,50 €**

**La grande (Frites) : 18,50 €**