

LES POISSONS

| | |
|---|---------------|
| <i>Filets de truite de la pisciculture Côte, sauce vin jaune, pommes vapeur</i> | 19.50€ |
| <i>Dos de cabillaud confit à l'huile d'olive, sauce vierge, pommes vapeur</i> | 26€ |
| <i>Friture de filets de sandre (0.250 kg) pommes soufflées, salade et sauce tartare</i> | 25€ |

LES VIANDES

Accompagnement chasse : purée de panais, choux romanesco, marrons, poire au vin et spatzle

Accompagnement viande : purée de panais, choux romanesco et pommes soufflées

| | |
|--|-------------------------------------|
| <i>Civet de lièvre</i> | 18.50€ |
| <i>Sauté de sanglier façon chasseur</i> | 16.50€ |
| <i>Dos de biche sauce Grand Veneur</i> | 29.90€ |
| <i>Côte de veau bouchère, jus corsé aux Morilles</i> | 31.90€ |
| <i>Faux filet de bœuf sauce forestière</i> | 27€ (Supplément morilles 3€) |
| <i>Filet de bœuf sauce Morilles</i> | 38.90€ |

ASSIETTE DE FROMAGES

Comté, Morbier, Brie de Meaux, Tomme de Savoie et Mont d'or **8.50€**