

- **Chausson d'escargots Helix (6 pièces) et saucisse de Morteau.**
Crème de beurre de persil.
- **Salade Aubergade :**
Salade, tomates, noix d'ici, croûtons persillés, Magret de canard fumé, lamelles de foie gras.
- **Gâteau de saumon de Norvège frais, tiède.**
Sauce blanche au Chardonay de Champlitte.
- **Croûte d'avocat au four, chèvre frais et ciboulette sauvage.**
Tranche de pain de mie grillée et ailée.



- **Onglet de bœuf charolais à la crème de Camembert et Epoisse.**
- **Eventail de magret de canard du Sud-Ouest.**
Champignon frais de la région et jus de veau écrémé.
- **Pavé d'Omble Chevalier, cuit sur sa feuille de bananier au four.**
Hollandaise d'écrevisses.
- **Veau en chemise style paupiette, au comté.**
Farce de viandes de la région et sauce saveur paprika.

Mes garnitures frites, gratin Dauphinois et poêlée de légumes de saison.



- **L'assiette des 3 fromages.**
- **Le puits arrosé : glace vanille, « Chartreuse » aux six herbes et chantilly maison.**
- **Le tout cerise :**
Uniquement à base de cerise.
- **Crème brûlée à la vanille Bourbon, fleur de coco caramélisée.**
- **Verrine de mousse mirabelle et mousse au chocolat au lait.**
- **Soufflé glacé au Baileys.**

Tous les plats et les desserts sont fabriqués dans ma cuisine.

