

Nos Entrées

	Entrées	Plats
Salade verte	6.00	
Salade de crudités de saison	8.00	16.00
Salade Nordique aux agrumes	17.00	32.00
<i>Filet de saumon écossais mariné gravlax</i>		
Carpaccio de Bœuf	16.00	28.00
<i>Copeaux de parmesan, roquette, huile de truffe</i>		
Salade de Chèvre chaud	15.00	25.00
<i>Crottin de chèvre en aumônière, noix, miel, pommes</i>		

Saveurs de la Terre

Filet de Bœuf (200gr)		42.00
<i>Sauce aux morilles</i>		
Entrecôte de Bœuf (200gr)		36.00
<i>Beurre café de Paris</i>		
Rumsteak de Cheval (220gr)		28.00
<i>Beurre café de Paris</i>		
Roastbeef (180gr)		28.00
<i>Réalisé à base d'entrecôte cuite en cuisson basse température</i>		

Saveurs de la Mer

Homard Canadien sur lit de linguine, nappées à la bisque (500gr, entier)		45.00
Homard Breton sur lit de linguine, nappées à la bisque (s/réservation)	« cours du jour »	
La Trilogie de la mer		34.00
<i>Filet de rouget, filet de bar et crevettes et sauce beurre blanc</i>		
Filets de Rouget sautés à l'huile d'olive vierge		36.00
<i>Sauce à l'échalotte</i>		
Filets de Perches façon meunière		34.00
<i>Sauce beurre blanc</i>		
Filets de Bar sautés à l'huile d'olive vierge		32.00
<i>Sauce beurre blanc</i>		
Notre Soupe de Poissons		37.00
<i>Servie avec filets de bar, rouget, crevettes, pain toasté et rouille</i>		

Nos Tartares coupés au couteau (200gr)

Le Traditionnel « Le Jura » au Cognac	28.00
A l'Italienne	30.00
<i>Pesto, copeaux de parmesan, huile d'olive, pignons, huiles de truffe et d'olive</i>	
Duo de Saumon aux agrumes	30.00
<i>Tartare de saumon écossais frais & mariné gravlax, huile d'olive à la mandarine</i>	

Notre Fondue Chinoise à discrétion

<i>En morceaux et servie avec une salade en entrée</i>	35.00
Bœuf, Cheval ou mixte (min deux pers.)	
<i>Mayonnaises Maison au Curry, à l'ail et cocktail</i>	

Nos Risottos & Linguine (sans gluten s/demande)

Risotto crémeux aux Morilles	32.00
Risotto au Homard	30.00
<i>Morceaux de homard et sa bisque</i>	
Linguine au Homard	29.00
<i>Morceaux de homard et sa bisque</i>	

Pour les Enfants

Mini Risotto aux Morilles	15.00
Mini Steak Frites	17.00
Mini Perches	18.00

Accompagnements :

Frites, Linguine, Pommes nature, Riz nature, petits Légumes du marché

Pour terminer en douceur

Tiramisu	9.00
Café Gourmand (3 mignardises du Chef)	9.00
Moelleux au chocolat, cœur fruit de la passion et une boule de glace vanille	12.00