



LES ENTREES CHAUDES

TTC

Couloubiac de Saumon Brioche, Sauce Corail	6.80 €/pers
Pâté Chaud aux Deux Saumons, Sauce Choron	6.80 €/pers
Feuilleté de Grenouilles aux Ecrevisses ou Langoustines	6.80 €/pers
Gratin du chanoine aux grenouilles et escargots	6.80 €/pers
Quiche aux Grenouilles «Spécialité Maison»	5.20 €/pers
Tourte aux Grenouilles Nantua «Spécialité Maison»	7.00 €/pers
Filets de Sole Dieppoise en Coquille Feuilletée, rose rose	6.80 €/pers
Feuilleté de Lotte et Moules de Bouchot, Sauce Etrille	7.80 €/pers
Coquille Saint-Jacques Nantaise Gratinée	6.80 €/pers
Cassolette de Filets de Sole et Saint-Jacques Cancalaise En caquelon porcelaine blanc, fondue de poireaux, poissons blanc, saumon, champignon, quenelle, pétoncle, filet de sole, saint jacques, sauce homardine	7.20 €/pers
Pâté Chaud de Sandre et saumon aux primeurs, Sauce Ecrevisse	7.20 €/pers
Saucisson en Brioche, Sauce Trompette (spécialité lyonnaise)	6.80 €/pers
Pâté Chaud de Canard au Foie Gras et Morilles	7.50 €/pers
Tourte aux Ris de Veau et Langoustine, Sauce Corail	7.50 €/pers
Fricassée d'Escargots et Ris de veau en Croustade	7.20 €/pers
Croustade Financière aux Ris de Veau et Morilles	7.20 €/pers
Tourte Lorraine, Feuilletage au Beurre	26.50 € le kg
Pâté Lorrain, Feuilletage au Beurre	24.00 € le kg
Oreiller de la belle Aurore au Foie gras, Morilles et Ris de Veau	7.50 €/pers