

## Nos entrées :

*Terrine de caïon maison recette mémé Louise (par personne)* 8 €

*Foie gras, chutney de figues, pain d'épices tout maison* 24 €

*Cassolette d'escargots de bourgogne en persillade (20 pièces mini)*  
16 €

*Salade de croustillants de reblochon, magret fumé, pignons* 16 €

*Saumon frais façon gravsax maison* 21 €

*Saucisson maison pur porc recette pépé Lulu (par personne)* 8 €

## Nos plats :

*Entrecôte Angus grillée env 280 grs sauce aux cèpes* 35 €

*Gambas flambées au cognac et crémees* 30 €

*Magret de canard aux aïelles des sous-bois* 29 €

*Omelette de Gégé au Beaufort, œufs de notre ferme* 13 €

*Tasselette de ris de veau, sauce morilles au vin jaune* 36 €

*Omelette de Gégé aux truffes du périgord* 35 €

**Accompagnements au choix : Gratin blettes, gratin dauphinois, crozets à la crème, salade verte.**