

AUBERGE DE CHALEZEULE



LES ENTREES FROIDES

VERRINE DE CANARD AUX GRIOTTINES DE FOUGEROLLES ET FOIE GRAS	10.50€
VERRINE DE FOIE -GRAS MAISON	16.00€
CARPACCIO DE TRUITE ROSE AU FENOUIL SAUVAGE	11.00€
PLANCHA DE BRESI MAISON (bœuf et porc)	9.00€



LES ENTREES CHAUDES

CROUTES AUX CHAMPIGNONS	10.00
ŒUFS POCHEs A LA BOUGUIGNONNE	9.00€
ESCARGOT A LA CREME D'AIL ET CHIPS DE MORTEAU	10.50€



LES VIANDES

FRICASSEE DE VOLAILLE MINUTE AU VIN JAUNE ET MORILLES	18.50€
FAUX-FILET DE BŒUF COMTOIS BORDELAISE	24.00€
SAUCISSE DE ROCHE LEZ BEAUPRES A LA CREME DE POLINOIS	18.00€
CONFIT DE CANARD AU MIEL EPICE	19.00€
SUPPLEMENT SAUCE AUX MORILLES	7.00€



LES POISSONS

TAJINES DE SILURE AUX CITRONS CONFITS	22.00€
FILET DE TRUITE BLANCHE AU BEURRE D'AIL DES OURS	19.00€
FRITURE DE CARPES ET SA SAUCE TARTARE	16.00€
FRICASSEE DE CREVETTE A LA VANILLE DES ILES	19.00€



LES DESSERTS

CHOCOLAT FUDGE CAKE et sa boule de glace	7.50€
CARPACCIO D'ANANAS A LA VANILLE	6.50€
NOUGAT GLACE AUX ORANGES CONFITES	6.50€
CREME CARAMEL A L'ORANGE	7.50€
PROFITEROLES AU CHOCOLAT	7.50€
PRUNEAUX AU THE et sa boule de glace	6.50€
CAFE GOURMAND	8.50€

ASSIETTE DE FROMAGES DE REGION	7.00€
--------------------------------	-------

