

Les Pêcheurs

restaurant

SAVEURS D'AUTOMNE

Les entrées

Assiette de saumon fumé	7,50 €
Salade au fromage de chèvre chaud	7,50 €
Médaille de mousse de canard	6 €
Salade de gésiers de volaille tièdes	6,50 €
Salade de Saint Jacques au caramel d'agrumes	8,90 €
Cassiolette de champignons à la crème et au vin du Jura	8,90 €
Foie gras poêlé et son accompagnement	10 €
Salade paysanne	7,50 €
Terrine de poisson, ses crudités assorties	7 €

Les viandes et les poissons

Jambon poêlé, sauce moutarde	10 €
La pièce de bœuf poêlée (200g), sauce au poivre	15,60 €
La pièce de bœuf poêlée (150g), flambée au Macvin	14,50 €
La brochette de caille poêlée	12,50 €
La suggestion de viande du jour	10,50 €
Friture de petits poissons et sa garniture	12,50 €
Friture de perchettes et sa garniture	12,50 €
Filet de sandre poêlé au vin du Jura	14,50 €
Filet de perches meunières	14,50 €
Cassiolette de Saint Jacques	15 €

Toutes nos viandes et nos poissons sont accompagnés de garniture

Les desserts

Fondant au cœur de chocolat, crème anglaise	5 €
Nougat glacé aux fruits rouges	5 €
Fromage blanc aux fruits rouges	4,50 €
Iles flottantes	4,50 €
Le dessert du jour	4,50 €
L'assiette de fromages assortis	4,50 €
Soufflé glacé au grand Marnier	5 €
Sablé citron	5 €
Sablé Giandjua	5 €