



Hôtel Restaurant La truite

Les Menus

La Carte (tarif en €)

Sauf Samedi, Dimanche et Jours fériés

Menu 24 €

Assiette de Crudités
Ou
Gratinée de Quenelle De Brochet
Sauce Normande (attente 20mn)
Ou
Terrine de Campagne Sur Salade

Filet de Colin sauce aux Crevettes
Ou
Suprême de Volaille à la Crème
Ou
Filet Mignon de Porc à la Graine
de Moutarde
(Suppl. 6,00 €)

Plateau de Fromages

Dessert

Menu Terroir 36,00 €

Médailon de Foie Gras Sur Salade
Ou
12 Escargots de Bourgogne

Filet de Bœuf aux Morilles

Plateau de Fromages

Dessert

Menu 31 €

Médailon de foie Gras et Sa Petite salade
Ou
Gratin de Fruits de Mer (attente 20 mn)
Ou
Assiette de Jambon Cru Sur Salade

Faux filet Sauce au Poivre
Ou
Filet de Truite et son Beurre Blanc
Citronné
Ou
Filet Mignon de Porc Sauce morilles

Plateau de Fromages

Dessert

Allergènes sur demande

Les Entrées

Plancher de charcuterie A partager ou pas 19,00
Assiette de Jambon Cru sur Salade 12,00
Médailon de Foie gras de canard 22,00
Terrine de Campagne sur salade 10,00
Salade Panachée 7,00
Escargots Les 12 15,00
Escalope de Foie Gras Poêlé au Cassis 22,00
Gratinée de Quenelle de Brochet sauce Normande 14,00
Gratin de Fruits de Mer 13,00
L'Oeuf mollet et sa crème de Parmesan 15,00
Salade César (Poulet, parmesan) 16,00

Les plats

Filet de Truite frais au Beurre Blanc 26,00
Suprême de Volaille aux morilles 25,00
Filet Mignon de Porc aux champignons 24,00
Blanquette de Veau aux légumes ; servie en Marmite (selon la saison) 26,00
Hamburger des Alpes 19,00
(Steack haché de bœuf, vacherin tribourgeois, lard grillé, oignons et tomates)
Chateaubriand (500grs) 2 personnes 52,00
Tournedos Rossini 31,00

	200grs	250grs	300grs
Filet de bœuf	24,00	27,00	30,00

Sauce Morilles Suppl 6,00
Sauce Poivre Suppl 4,60
Sauce Moutarde Suppl 4,60

Assiette de Légumes Supplémentaire 4,60