

## *Le Menu « petit gourmand... »*

Pour les enfants de moins de 12 ans !!!

*11,50 €*

*L'émincé de bœuf Charolais et légumes du moment ...*

*Fromage blanc crème ou*

*Coupe glacée gourmande*

## *Le Menu « déjeuner ... »*

( servi uniquement les midis du lundi au vendredi, sauf jours fériés)

*15 €*

*Une entrée, un plat, un dessert*

( indiqué sur ardoise)

## *Le Menu « déjeuner rapide ... »*

*11 €*

*Le plat du jour et un café*

( servi uniquement les midis du lundi au vendredi, sauf jours fériés)

## *Le Menu « Façon Bistrot ... »*

Ce menu n'est pas servi le samedi soir, dimanche midi et jours fériés

*19 €*

*Le paleron de porc français confit,  
poêlée de pleurotes de la ferme aux champignons  
sauce crémée à la graine de moutarde de chez Fallot*

*Pommes frites à la graisse de boeuf  
Petite salade verte*

...

*Fromage blanc*

*ou*

*Ile flottante*

# *Le Menu « une escale gourmande... »*

*28 €*

*Les 12 escargots en coquilles 14€\**

*ou*

*Le croustillant de fruits de la mer, fondue de poireaux  
et crème de Bresse 14€\**

*ou*

*Les œufs pochés en meurette 14€\**

*ou*

*La Terrine maison façon forestière et ses condiments 14€\**

*... ..*

*Le pavé de sandre vapeur, spaghetti de légumes, pâtes  
fraîches, grenouilles désossées et sauce à l'oseille 20€\**

*ou*

*Le boeuf Charolais poêlé  
réduction de vin rouge et poivre de cassis 20€\**

*ou*

*Le gratin de saucisse de Morteau « label rouge »  
au vieux comté et cancoïlotte 20€\**

*... ..*

*Fromage blanc ou assiette de 3 fromages  
Ou le croustillant d'époisses chaud sur petite salade aux  
noix*

*ou*

*Dessert*

*(si fromage et dessert supplément de 5 €)*

*\*prix des plats à la carte*

## *Les suggestions du chef...*

*-La salade verte aux herbes fraîches 6,50 €*

*-L'assiette de frites cuites à la graisse de bœuf 6€*

*-La salade repas de l'Escale 16 €  
(salade, sablé parmesan, mousse de chèvre frais, jambon sec du Morvan..)*

*-Les escargots en coquilles...            les 6            8 €  
    les 12            14 €*

*-Les grenouilles préparées en persillade 18 €*

# *Le Menu « une escale prolongée ... »*

*36 €*

*La terrine de foie gras préparée par nos soins  
magret fumé et marmelade de figues 18€\**

*ou*

*Le saumon fumé par nos soins, crème fouettée au wasabi  
ciboulette  
sorbet citron vert au basilic 18€\**

*...*

*La volaille de Bresse aux morilles et vin jaune 25€\**

*ou*

*Le risotto de Saint jacques au chorizo 25€\**

*...*

*Fromage blanc ou assiette de 3 fromages  
Ou le croustillant d'époisses chaud sur petite salade aux  
noix*

*ou*

*Dessert*

*(si fromage et dessert supplément de 5€)*

*\*prix des plats à la carte*