

# *Menu Rose Lacroix*

\*\*\*\*\*

*Amuse-Bouche*

\*\*\*\*\*

*Foie gras de canard poêlé et sa compotée de fruits de saison*

\*\*\*\*\*

*Filet de veau sauce morilles et Vin Jaune*

\*\*\*\*\*

*Assortiments de fromages du Fort des Rousses*

\*\*\*\*\*

*Dessert au choix*

*54,00€*

## *Entrées*

*Gaspacho de légumes du soleil et noisettes torréfiées*

*16,00€*

*Croute aux morilles et vin jaune*

*21,00€*

*Tartare de saumon et fraise citronnée au coulis de mangue*

*18,00€*

*Salade gourmande au vieux comté râpé*

*17,00€*

*Escalope de foie gras poêlé et sa compotée de saison*

*19,00€*

*Entrée du jour*

*14,00€*

## *Plats*

*Filet de mignon de veau sauce saveurs de truffes*

*29,00€*

*Filet de poisson du marché réduction de homard*

*31,00€*

*Poulet fermier de Bresse morilles et Vin Jaune*

*24,00€*

*Escalope de foie gras poêlé et sa compotée de saison*

*27,00€*

*Plat du jour*

*20,00€*

*Fromages & Desserts 11,00€*

\*\*\*

*Assiette de Fromages du Fort des Rousses 11,00€*

*Fromage Blanc de Campagne 9,00€*

\*\*\*

*Salade de Fruits Frais*

*Palet au Chocolat Lit de Crème Anglaise Fèves de Tonca*

*Nage de Fruits Rouge au Macvin*

*Macaron Vanille et Framboise*

*Crèmeux Citron et Coco*