

Le Calyptus

Nos entrées :

<i>Poêlée de gambas flambées</i>	12€90
<i>Foie gras de canard mi cuit, gelée au vin jaune, chutney</i>	13€00
<i>Assiette de jambon cru de Luxeuil et melon</i>	7€90
<i>Salade paysanne (lardons, Comté, œuf, croûtons)</i>	8€90
<i>Salade au chèvre chaud</i>	8€50
<i>Croûte aux champignons forestiers</i>	8€50
<i>Croûte aux morilles sauce au vin jaune</i>	12€50
<i>Terrine de lapin aux noisettes</i>	7€90



Le Calyptus

Nos plats :

<i>Dos de cabillaud, sauce au beurre blanc</i>	<i>13€90</i>
<i>Filet de sandre sauce vierge</i>	<i>15€90</i>
<i>Noix de joues de porc sauce suprême</i>	<i>12€90</i>
<i>Aiguillettes de poulet sauce tandoori</i>	<i>12€90</i>
<i>Faux Filet de bœuf (220 grs) sauce échalote</i>	<i>16€90</i>
<i>Ris de jeunes bovins braisés sauce au vin jaune</i>	<i>18€90</i>
<i>Filet de bœuf sauce forestière</i>	<i>19€90</i>
<i>Jambon du val d'Ajol sauce aux morilles</i>	<i>17€90</i>

