

# Le Calyptus

## Nos entrées :

<i>Tourte aux escargots en persillade, bouquet de salade verte</i>	<i>11€90</i>
<i>Foie gras de canard mi cuit, gelée au vin jaune, chutney</i>	<i>13€00</i>
<i>Assiette de jambon cru de Luxeuil</i>	<i>7€90</i>
<i>Salade aux gésiers confits</i>	<i>8€90</i>
<i>Salade au crottin de chèvre chaud</i>	<i>8€90</i>
<i>Croûte aux champignons forestiers</i>	<i>8€50</i>
<i>Croûte aux morilles et vin jaune</i>	<i>12€50</i>
<i>Terrine de campagne aux foies de volailles confits</i>	<i>8€50</i>



## Le Calyptus

### Nos plats :

<i>Dos d'églefin saveur bouillabaisse</i>	<i>13€90</i>
<i>Pavé de sandre à la bisque de langoustines</i>	<i>15€90</i>
<i>Civet de cerf aux airelles</i>	<i>12€90</i>
<i>Suprême de poulet au Morbier et vin jaune</i>	<i>12€90</i>
<i>Entrecôte de bœuf forestière ou poivre (280grs)</i>	<i>17€90</i>
<i>Magret de canard entier (350 grs) au poivre</i>	<i>18€90</i>
<i>Mijoté de chapon, champignons miniatures, sauce au vin jaune</i>	<i>15€90</i>
<i>Jambon du val d'Ajol aux morilles</i>	<i>17€90</i>
<i>Araignée de veau aux morilles</i>	<i>17€90</i>

