

## NOS FOURNISSEURS

-Pisciculture Beuque à Marigna sur Valouse

-Chocolat Valrhona à Tain l'Hermitage

-Enil Bio à Poligny

-Beurre de Barratte, crème de Bresse à Etrez

-Fromagerie Arnaud Juraflore au Fort des Rousses

-Bonnefoy légumes à Louhans

-L'Escargotière Bonvalot à Petit Mercey

-Maison Masse-MIN de Lyon : foie gras, viande de producteur, charcuterie Italienne et Espagnole, truffe

-Salaisons Chapuis à Villers le Lac

-Les Volailles de l'Européen à Bourg en Bresse

-Les pigeons Quintart à Baudrières

-Poissonnerie Margain Marée à Dole

-Les Asperges Vertes de Sabine et Didier Ferreint à Mallemort

-Thiercelin épices à Paris

-Etablissement Guillin et fils, produits pâtisserie à Perrigny

-Vins et Vinaigres à Arbois

-Les huiles du Val d'Amour à Germigney

-Bières Rouget de Lises à Bletterans

-Minoterie Sauvignat à Patornay

-Café et Thé Folliet à Chambéry

-Miel Julien Compagnon à Pannessières

-Le Caviar de Rova Caviar à Madagascar

Toutes nos viandes sont d'origine France

**et sans oublier tous nos vigneronns présents sur notre carte des vins**

## Menu pour les Gastro-Mômes

servi jusqu'à 12 ans

plat et dessert à 17 euros

entrée, plat et dessert à 20 euros

Le burger au foie gras et salade

\*\*\*

La saucisse de Morteau

**ou**

L'escalope de volaille

**ou**

Le filet de truite

accompagné d'une purée à la Vache qui Rit  
et légumes

\*\*\*

Le moelleux au chocolat et glace vanille

**ou**

2 boules de glace Maison  
(chocolat, vanille, bubble gum ou fruits rouges)

Liste  
Allergènes

