

# La Carte

## ◆ Les Entrées Froides et Chaudes

La saucisse de Morteau, le filet de rascasse et les pâtes Fregola Sarda dans un bouillon servi froid	18.00
La truite rose de la pisciculture Beauque façon Gravlax, mousse de chèvre du Jura, pomme Amandine et chips de pain aux graines de Chia	21.00
La ballottine de filet de caille et foie gras, compotée d'abricots secs au Macvin et fèves	24.00
La raviole de bœuf Charolais aux couteaux et coquillages, caviar d'aubergine bisque de langoustine servie chaude et pain aux algues	25.00

## ◆ Les poissons

Le filet de maquereau de ligne, biscuit de légumes, cromesquis de risotto au Comté et asperge	27.00
Les asperges vertes de Didier et Sabine à Mallemort, dos de Merlu de ligne de Saint Gilles et sabayon au Vin Jaune	33.50
Le homard servi entier, riz vénéré, quelques légumes et bisque au Vin Jaune	43.50

## ◆ Les Viandes

L'épaule d'agneau confite puis poêlée, pomme purée, pétale d'oignon et sauce vierge	23.00
Le râble de lapin de Bourgogne et rognon à l'ail des ours, royale de champignons petit épeautre et crème de mousserons	27.50
Le filet mignon de veau poché aux herbes, légumes printaniers, foie gras poêlé Conchiglioni et sauce Grémolata	33.50
Le filet de bœuf Charolais aux morilles, gnocchis de semoule et légumes du moment	36.00
Le filet de volaille de Bresse «Excellence Miéral» aux morilles et Vin Jaune, cuisse servie en cocotte galette d'herbes et maïs, et Aligot au Comté	38.50

## ◆ Les fromages

Notre sélection de fromages affinés servie à l'assiette et pain aux fruits secs	10.50
La faisselle de fromage blanc	6.00
Le Comté de 30 mois du Fort des Rousses, sa crème au Savagnin et ananas confit aux épices	12.00

## ◆ Les desserts à commander en début de repas

L'assortiment de glaces et sorbets maison	10.00
Le mille feuille cacahuètes-banane et glace au chocolat Caramélia	12.00
La crème brûlée au Vin Jaune de Michel Gahier, croquant aux noix, sorbet ananas et une pointe de curry de Madras	13.50
La sphère tiède au chocolat Guanaja sur un crémeux à la vanille Bourbon, streusel au cacao, mangue et sorbet fruit de la passion	15.00