

## **« Menu Gourmand »**

à 44 €uros sans fromages

à 49 €uros avec fromages

Mise en bouche



Ceviche de rascasse de ligne de St Jean de Luz  
fregola sarda, agrumes  
au vinaigre de Vin Jaune 23.00€



Râble et cuisse de lapin de Bourgogne  
Polenta, ail des ours, blettes  
jus à la bière Brune Rouget de lisle 28.50€



Sélection de fromages affinés  
servis à l'assiette, pain aux fruits secs 11.50€

**ou**

Faisselle de fromage blanc 6.50€



Nectarine pochée à la menthe poivrée  
crèmeux chocolat Jivara et sorbet 14.00€

## **« Menu Plaisir »**

à 58 €uros sans fromages

à 63 €uros avec fromages

### **« Menu Dégustation »**

*à 78 euros (3 plats sur 4, fromage et dessert)  
mêmes plats et menu pour l'ensemble de la table*

Mise en bouche



foie gras de canard mi cuit  
griottines au poivre long 25.50€

**ou**

raviole de filet bœuf façon carpaccio, courgette petits pois, basilic et Truffe  
d'été 25.50€



Ris de veau poêlés sur un caviar d'aubergine citron confit et girolles 39.50€

**ou**

L'encornet farci façon Basquaise, riz Vénéré, bisque au Savagnin et tartine  
de Jambon Ibérico Cinco Jotas 39.50€



Comté Juraflöre en 3 affinages et 3 textures 13.50€



Tartelette rhubarbe et fruits rouges  
Ganache montée et glace à la vanille des Comores 15.50€

**ou**

Crème brûlée au Vin Jaune de Michel Gahier  
croquant aux noix, sorbet ananas  
pointe de curry de Madras 14.00€

**ou**

Nectarine pochée à la menthe poivrée  
crèmeux chocolat Jivara et sorbet 14.00€

### **Plats carte**

Filet de boeuf Charolais aux morilles  
gnocchis de semoule, légumes du moment 44.00€



Filet de volaille de Bresse «Excellence Miéral»  
aux morilles et Vin Jaune  
cuisse servie en cocotte ,galette de maïs  
aligot au Comté 45.00€

homard Breton servi entier, riz vénéré  
quelques légumes, bisque au Vin Jaune 48.50€