

« 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€