

« Menu Plaisir »

à 52 €uros (entrée, plat, fromage et dessert)

à 64 €uros (3 plats, fromage et dessert)

Mise en bouche



Le foie gras de canard mi cuit aux morilles

gaufre de pomme de terre
et pomme Granny au Jurabalsam

ou

Les langoustines en raviole

poireau, soja à la citronnelle et jus au lait de coco



Le filet d'agneau du «Bourbonnais»

carré de polenta, tomate et ail confit, olives Taggiasche, asperge blanche et jus des carcasses

ou

Le filet de Saint Pierre du «Guilvinec»

bille de légume, asperge verte, ratte
et sabayon au Vin Jaune



Le chèvre frais à la ciboulette de chez «Mme Frelin»

pané aux noix et merlines au poivre de Phu Quoc

ou

Notre sélection de fromages affinés

servis à l'assiette et pain aux fruits secs



Le dessert au choix dans la carte

(à commander en début de repas)

« Menu Dégustation »

à 75 €uros par personne

A partir de 2 personnes

Menu servis pour l'ensemble de la table

Dernière commande à 13h00 et à 20h00

Mise en bouche



Pour votre grand plaisir laissez vous guider par le chef
qui vous propose son menu en 6 services

« Menu Gourmand »

à 40 €uros sans fromages

à 44 €uros avec fromages

Mise en bouche



L'œuf de poule «bio de Bresse»

cuit mollet et pané à la farine de gaude, écume de lard paysan et mouillette à l'huile de colza du Val d'Amour



La féra du lac Léman

artichaut poêlé, petits pois, riz
et jus au pamplemousse et au laurier

ou

La poitrine de veau

Cuite à basse température puis rôtie
et les escargots de la ferme «Bonvalot»
mille feuille de pomme de terre et ail des ours en pesto



Notre sélection de fromages affinés

servis à l'assiette et pain aux fruits secs

ou

Le fromage blanc



Les fraises «Ciflorette»

sur un sablé, palet chocolat Guanaja
et glace à la liqueur de Bourgeons de sapin

« Menu Saint Germain » à 29 €uros

Mise en bouche



Le lapin en gelée à la sauge

méli mélo de julienne de légumes et nouilles chinoises



Le filet de truite Fario de la «pisciculture Beauque»

Comté, Enoki, saucisse de Morteau et pomme Amandine



L'assiette de fromages (*supplément 4€*)



Le mille feuille vanille et caramel