

La Carte

◆ Les Entrées Froides et Chaudes

Le gaspacho de tomate Bio de Julien, fougasse à l'huile de colza du Val d'Amour et Serra	18.50
La truite rose de la pisciculture «Beuque» façon Gravlax, mousse de chèvre du Jura, pomme Amandine et chips de pain aux graines de Chia	22.00
La fraîcheur de chair de tourteau au boulgour, guacamole, gelée de tomate pimentée et sorbet	25.00
L'escalope de foie gras de canard poêlée servie froide, nectarine infusée à la cardamome, petits pois et roquette au Jurabalsam	25.00

◆ Les poissons

Le filet de cabillaud en ballottine, risotto de Frégola Sarda, fenouil et coulis de piquillos du Jura	24.00
Les encornets juste saisis, fleur de courgette en tempura, fine ratatouille de la vallée sauvage, Conchiglioni et bisque mousseuse	27.50
Les filets de rouget barbet, olive Taggiasche, tomate confite et artichaut barigoule	34.50
Le homard Breton servi entier, riz vénéré, quelques légumes et bisque au Vin Jaune	43.50

◆ Les Viandes

Le filet de canette «Perle des Dombes» rôti, cube de polenta, rhubarbe et jus aux groseilles	27.50
Les ris de veau poêlés sur un caviar d'aubergine aux citrons confits et girolles	34.50
Le filet de bœuf Charolais aux morilles, gnocchis de semoule et légumes du moment	36.50
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 36 mois du Fort des Rousses, sa crème au Savagnin et ananas confit aux épices	12.50

◆ Les desserts à commander en début de repas

L'assortiment de glaces et sorbets maison	10.00
La panna cotta au chocolat Ivoire, compotée d'abricot, streusel et sorbet	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 soupe de fruits rouges à la menthe poivrée, sablé Breton, espuma au Macvin et glace à la vanille de Madagascar	15.00