

La Carte

◆ Les Entrées Froides et Chaudes

Les cuisses de grenouille en gigolette et risotto de pâte Frégola Sarda à la saucisse de Morteau	22.00
Les noix de Saint Jacques des côtes françaises saisie puis marinée, servies froides sur une pulpe de pomme de terre à l'huile d'olive des Baux de Provence et citron caviar	26.00
La ballotine de filet de pigeon de Mr » Quintart » au foie gras et pomme confite	25.00

◆ Les poissons

Le dos de cabillaud «Skrei», artichaut, quinoa et bouillon	27.50
Les asperges vertes de Didier et Sabine à Mallemort, dos de merlu de ligne de la côte Basque et sabayon au Vin Jaune	34.50
Le homard Breton servi entier, riz vénéré, quelques légumes et bisque au Vin Jaune	44.50

◆ Les Viandes

Le paleron de veau comme une blanquette à la farine de Gaude, noisette, petits légumes et polenta	27.50
Les ris de veau poêlés, pressé de céleri et morilles	35.50
Le filet de bœuf Charolais aux morilles, gnocchis de semoule et légumes du moment	37.50
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	39.00

◆ 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 chèvre frais Bio à la ciboulette de la «Chèvre Rit » à Saint Lothain pané aux noix et merlines, au poivre des Cimes	12.50

◆ Les desserts à commander en début de repas

L'assortiment de glaces et sorbets maison	10.00
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 streusel au cacao, mangue et sorbet fruit de la passion	15.00
L'inspiration chocolat-amande comme un entremet, bulles de sucre glacées et praliné	15.00

