

La Carte

◆ Les Entrées Froides et Chaudes

La ballotine de volaille au cœur de foie gras et boulgour façon taboulé au vinaigre de vin Jaune	22.00
Les Noix de Saint Jacques des côtes Françaises saisies puis marinées, servies froides	
pulpe de pomme de terre à l'huile d'olive des Baux de Provence, pomme Granny et citron Caviar	26.00
Le foie gras de canard mi cuit, asperge, confiture d'orange amère et brioche maison	25.00

◆ Les poissons

Le filet d'omble chevalier des Cévennes, royale de champignons, pâte Frégola Sarda et crumble noisette	27.50
Les asperges vertes de «Didier et Sabine» à Mallemort, dos cabillaud Skrei 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 carré de porcelet, oignon farci aux légumes, polenta et jus aux griottines	27.50
Le filet d'agneau du «Quercy» Mille feuille de pomme de terre, tomate et ail confit, olives Taggiasche et jus des carcasses	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 Comté de 36 mois, affiné au 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
Les quartiers de pomme Royale Gala au caramel, ganache au chocolat Caramélia et sorbet pomme-Crémant du Jura	13.50
Le chocolat Manjari en ganache, cannelloni de mangue à la noix de coco et sorbet passion	15.00