

« Menu Plaisir »

à 53 €uros (entrée, plat, fromage et dessert)

à 66 €uros (3 plats, fromage et dessert)

Mise en bouche



L'escalope de foie gras de canard poêlée servie froide, nectarine infusée à la cardamome, petits pois et roquette au vinaigre Jurabalsam

ou

La fraîcheur de chair de tourteau au boulgour guacamole, gelée de tomate pimentée et sorbet



Les ris de veau poêlés sur un caviar d'aubergine aux citrons confits et girolles

ou

Les filets de rouget barbet, olive Taggiasche, tomate confite et artichaut barigoule



Le Comté de 36 mois du fort des Rousses sa crème au Savagnin et ananas confit aux épices

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 servi 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 41 €uros sans fromages

à 46 €uros avec fromages

Mise en bouche



La truite rose de la pisciculture «Beuque» façon

Gravlax, mousse de chèvre du Jura, pomme

Amandine et chips de pain aux graines de Chia



Les encornets juste saisis, fleur de courgette en tempura,
fine ratatouille de la vallée sauvage, Conchiglioni
et bisque mousseuse

ou

Le filet de canette «Perle des Dombes» rôti, cube de
polenta, rhubarbe et jus aux groseilles



Notre sélection de fromages affinés
servis à l'assiette et pain aux fruits secs

ou

Le fromage blanc



La crème brûlée au Vin Jaune de Michel Gahier
croquant aux noix, sorbet ananas
et une pointe de curry de Madras

« Menu Saint Germain » à 30 €uros

Mise en bouche



Le gaspacho de tomate Bio de Julien, fougasse à l'huile
de Colza du Val d'Amour et Serra



Le filet de cabillaud en ballottine, risotto de Frégola
Sarda, fenouil et coulis de piquillos du Jura



L'assiette de fromages (**supplément 5€**)



La panna cotta au chocolat Ivoire
compotée d'abricot, streusel et sorbet