

« Menu Gourmand »
à 43 euros sans fromages
à 48 euros avec fromages

Mise en bouche



Truite rose de la pisciculture « beuque » façon gravlax, crème de petits pois servie froide, fougasse à l'huile de colza de germigney, copeaux de fromage de chèvre de la ferme des cabrotins 23.00€



Paleron de veau français cuit lentement puis poêlé, mille-feuille de pomme de terre, morilles asperge blanche, pesto à l'ail des ours 27.50€



Sélection de fromages affinés
servis à l'assiette, pain aux fruits secs 11.50€

ou

Faisselle de fromage blanc 6.50€



Fraises rôties au miel, glace à la liqueur de bourgeon de sapin 13.50€

Plats carte

Filet de boeuf Charolais aux morilles, gnocchis de semoule, légumes du moment 39.00€



Filet de volaille de Bresse «Excellence Miéral» aux morilles et Vin Jaune, cuisse servie en cocotte ,galette de maïs, aligot au Comté 39.00€

Le homard Breton servi entier, riz vénéré, quelques légumes et bisque au Vin Jaune 44.50€

« Menu Plaisir »

à 55 euros (entrée, plat, fromage et dessert)

à 70 euros (3 plats sur 4, fromage et dessert (mêmes plats et menu pour l'ensemble de la table)

Mise en bouche



Foie gras de canard mi cuit aux morilles
gelée de pomme Gala au Vin Jaune 25.50€

ou

Fraicheur de crabe, guacamole, coulis de tomate pimenté, sorbet 25.50€



Ris de veau poêlés sur un caviar d'aubergine
au citron confit, girolles 36.50€

ou

Dos de maigre de ligne de l'île d'yeu, artichaut, mousseline de pomme de terre,
truffe d'été,
jus brun 37.50€



Comté 36 mois Juraflöre, raviole d'ananas confit aux épices 13.50€



Tartelette au citron meringuée, rhubarbe au basilic, espuma Limoncello 15.50€

ou

Crème brûlée au Vin Jaune de « Michel Gahier » croquant aux noix, sorbet ananas
pointe de curry de Madras 13.50€

ou

Quartiers de nectarines pochées à la verveine, ganache au chocolat
Manjari, sorbet 15.50€

« Menu Saint Germain » à 32 €uros

Menu servi uniquement le midi
hors week-end end et jours fériés