

« Menu Gourmand »

à 47 €uros sans fromages

à 54 €uros avec fromages

Mise en bouche



Truite rose de la pisciculture « beuque »

façon gravlax, crème de courgette servie froide fougasse à l'huile de colza de

Germigny

copeaux de fromage de chèvre
de la ferme des cabrotins 25.00€



Paleron de veau français cuit 6h00

escargots de la ferme Bonvalot, épinard, petits pois et pesto à l'ail des ours

32.50€



Sélection de fromages affinés

servis à l'assiette, pain aux fruits secs 12.50€

ou

Faisselle de fromage blanc 7.00€



Nectarines pochées à la verveine

crèmeux chocolat Manjari, sorbet 15.00€

Plats carte

Filet de volaille de Bresse «Excellence Miéral»

aux morilles et Vin Jaune

cuisse servie en cocotte ,galette de maïs

aligot au Comté 47.50€



homard Breton servi entier, riz vénéré

quelques légumes, bisque au Vin Jaune 65.00€

(selon arrivage)

Tous les plats des menus sont disponibles

«à la carte» (prix à droite de chaque plat)

« Menu Plaisir »

à 62 €uros sans fromages

à 69 €uros avec fromages

« Menu Dégustation » à 85€uros

3 plats sur 4 dans le menu Plaisir, fromage et dessert

Mêmes plats et menu pour l'ensemble de la table

Mise en bouche



Foie gras de canard aux fruits rouges

hibiscus et framboise 28.00€

ou

Fraicheur de crabe, pomme granny, concombre

coulis de tomate pimenté

Caviar Baeri de Neuvic 29.50€



ris de veau poêlé sur un caviar d'aubergine

aux citrons confits et girolles 42.50€

ou

Rouget poêlé, polenta, tomates confites et olives Taggiasche, courgette et sauce

vierge 41.50€



Mille-feuille de Comté Jurafllore

compoté de rhubarbe à l'épine vinette 13.50€



Dessert autour du citron

myrtille et basilic 16.00€

ou

Crème brûlée au Vin Jaune de Michel Gahier

croquant aux noix, sorbet ananas

pointe de curry de Madras 15.00€

ou

Quartiers de nectarine pochée à la verveine

crèmeux chocolat Manjari, sorbet 15.00€

« Menu Saint Germain »

à 35 €uros

Menu servi uniquement le midi Hors week end
et jours fériés

Croute aux champignons du jura
œuf parfait, émulsion



Risotto de pâtes Frégola Sarda
fleur de courgette farcie d'une mousseline
de truite du Jura et coquillages



Savarin aux fruits frais et Macvin

NOS FOURNISSEURS

- Pisciculture Beuque à Marigna sur Valouse
- Chocolat Valrhona à Tain l'Hermitage
- Enil Bio à Poligny
- Beurre de Barratte, crème de Bresse à Etrez
- Fromagerie Arnaud Juraflore au Fort des Rousses
- Maraicher Bio La Vallée Sauvage à Voiteur
- Bonnefoy légumes à Louhans
- L'Escargotière Bonvalot à Petit Mercey
- Maison Masse-MIN de Lyon : foie gras, viande de producteur, charcuterie Italienne et Espagnole, truffe
- Salaisons Chapuis à Villers le Lac
- Les Volailles de l'Européain à Bourg en Bresse
- Les pigeons Quintart à Baudrières
- Poissonnerie Margain Marée à Dole
- Les Asperges Vertes de Sabine et Didier Ferreint à Mallemort
- Thiercelin épices à Paris
- Etablissement Guillin et fils, produits pâtisserie à Perrigny
- Vins et Vinaigres à Arbois
- Les huiles du Val d'Amour à Germigney
- Bières Rouget de Lisles à Bletterans
- Minoterie Sauvignat à Patornay
- Café Nespresso / -Café et Thé Folliet à Chambéry
- Miel Julien Compagnon à Pannessières
- ChampiJura à Pannessières

Et sans oublier tous nos vigneronns présents sur notre carte des vins

Menu pour les « Gastro -Mômes »

servi jusqu'à 12 ans

Plat et dessert : 17 euros

Entrée, plat, dessert : 20 euros

Le Burger au foie gras et salade



La saucisse de Morteau

ou

L'escalope de volaille

ou

Le filet de truite

accompagné d'une purée à la Vache qui Rit
et légumes



Le moelleux au chocolat et glace vanille

ou

2 boules de glace Maison
(bubble gum, vanille, fruits rouges ou chocolat)