

## **« Menu Plaisir »**

**à 55 €uros (entrée, plat, fromage et dessert)**

**à 68 €uros (3 plats parmi les 4, fromage et dessert)**

Mise en bouche



Le foie gras de canard aux fruits rouges, compotée de rhubarbe, épine-vinette et brioche maison

ou

Le cannelloni de pomme Granny et chair de crabe, fenouil et mayonnaise au vinaigre de Vin Jaune



Le carré de veau cuit rosé, artichaut, morilles et pomme Jazzy

ou

L'aiguillette de Saint Pierre juste saisie en viennoise de noisette, palourdes, nouilles Japonaises et salicornes



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

ou

La 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 Gourmand »**

**à 43 €uros sans fromages**

**à 48 €uros avec fromages**

Mise en bouche



Dans l'esprit d'une quiche aux escargots de la ferme  
«Bonvalot», saucisse de Morteau et épinard



La truite rose de la pisciculture «Beuque» confite à l'huile  
de colza du Val d'Amour, petits pois et Conchiglioni

ou

Le filet de canette des Dombes  
déclinaison autour de la carotte et jus à la réglisse



La sélection de fromages affinés

servis à l'assiette et pain aux fruits secs

ou

Le fromage blanc



Les fraises poêlées au miel de sapin du Jura servies  
froides, tuile et glace à la liqueur de Bourgeons de Sapin

## **« Menu Dégustation »**

**à 80 €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