

« Menu Gourmand »

à 44 €uros sans fromages

à 49 €uros avec fromages

Mise en bouche



Ceviche de rascasse de ligne de St Jean de Luz
fregola sarda, agrumes
au vinaigre de Vin Jaune 23.00€



Râble et cuisse de lapin de Bourgogne
Polenta, ail des ours, blettes
jus à la bière Brune Rouget de lisle 28.50€



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

ou

Faisselle de fromage blanc 6.50€



Profiterole revisitée, glace à la liqueur de Bourgeons de Sapin et poire
14.00€

Plats carte

Filet de boeuf Charolais aux morilles
gnocchis de semoule, légumes du moment 43.00€



Filet de volaille de Bresse «Excellence Miéral»
aux morilles et Vin Jaune
cuisse servie en cocotte ,galette de maïs
aligot au Comté 44.00€

homard Breton servi entier, riz vénéré
quelques légumes, bisque au Vin Jaune 47.50€

« Menu Plaisir »

à 58 €uros sans fromages

à 63 €uros avec fromages

« Menu Dégustation »

*à 78 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
griottines au poivre long 25.50€

ou

Oeuf parfait en meurette, escargots de la ferme Bonvalot et pied de cochon
25.50€



Filet de veau poché aux herbes façon Rossini légumes et émulsion 38.50€

ou

asperges vertes et pois chiches de Didier et Sabine à Mallemort, dos de
Maigre de ligne de la côte Basque et sabayon au Vin Jaune 38.50€



Comté Juraflöre en 3 affinages et 3 textures 13.50€



Tartelette autour du chocolat Jivara
noisette et praliné 15.50€

ou

Crème brûlée au Vin Jaune de Michel Gahier
croquant aux noix, sorbet ananas
pointe de curry de Madras 14.00€

ou

Profiterole revisitée, glace à la liqueur de Bourgeons de Sapin et poire
14.00€