

« Menu Gourmand »

à 43 €uros sans fromages

à 48 €uros avec fromages

Mise en bouche



La truite rose de la pisciculture Beauque façon Gravlax, crème de courgette servie froide tranche de fougasse à l'huile de colza de Germigney 23.00€



Le filet d'omble Chevalier des Cévennes quinoa, artichaut et jus au laurier et pamplemousse 27.50€

ou

Le filet de canette des Dombes pétale d'oignon aux petits légumes et carré de polenta, jus aux griottines 27.50€



Notre sélection de fromages affinés servis à l'assiette et pain aux fruits secs 11.00€

ou

La faisselle de fromage blanc 6.00€



La coque au chocolat Dulcey, noisette et parfum de poire 13.50€

« Menu Plaisir »

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

à 70 €uros (3 plats, fromage et dessert)

Mise en bouche



Le foie gras de canard mi cuit aux morilles pomme royale Gala et brioche 25.50€

ou

Le rouget Barbet farci aux tomates confites et olives Taggiasche servi froid, fenouil et chips de pain 25.50€



Les ris de veau poêlés sur un caviar d'aubergine aux citrons confits et girolles 36.50€

ou

L'encornet farci façon Basquaise, riz vénéré, bisque au Vin Jaune et tartine de jambon Iberic Cinco Jotas 37.50€



Le comté 36 mois Juraflore, crème au Savagnin et chutney de fruits secs 12.50€



La rhubarbe et les petits fruits rouges sablé, crémeux et glace à la vanille des Comores 15.50€

ou

La crème brûlée au Vin Jaune de Michel Gahier croquant aux noix, sorbet ananas et une pointe de curry de Madras 13.50€

Plats carte

Le filet de bœuf Charolais aux morilles, gnocchis de semoule et légumes du moment 39.00€

Le filet de volaille de Bresse «Excellence Miéral» aux morilles et Vin Jaune, cuisse servie en cocotte galette d'herbes et maïs, et Aligot au Comté 39.00€

«Menu Saint Germain» à 30 €uros

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

La tarte fine à la saucisse de Morteau
de la maison Chapuis, champignons et mesclun à l'huile de noix



La laitue farcie aux cuisses de lapin,
pulpe de pomme de terre au citron



Le vacherin glacé à la façon du chef
éclats de meringue