

La Carte

Les Entrées Froides et Chaudes

Le foie gras de canard (du moment) mi cuit	21.50
Le duo de courge et jambon fumé du Haut Doubs en chaud froid	15.50
Le cylindre de pomme de terre au foie gras, chutney de fruits secs et mesclun à l'huile de noix	20.50
L'escalope de foie gras de canard poêlée, mangue, grenade et pain d'épices	22.50
Les huitres Gillardeau, crues et panées sur un velouté de choux fleur à l'huile de noisette et vinaigrette au vinaigre de Vin Jaune	24.50

Les poissons

Le filet de saumon bio d'Ecosse cuit basse température, lentilles vertes du Puy et saucisse de Morteau, poireau et betterave	25.50
Le dos de cabillaud rôti sur peau, raviole et crème de cèpes, topinambours et lard de Colonnata	29.00
Le homard servi entier, riz vénéré, quelques légumes et bisque au Vin Jaune	41.50

Les Viandes

Le paleron de bœuf «Herdshire» cuit 6 heures, poêlée de légumes d'automne et polenta pané à la farine de Gaude	20.50
Le Parmentier de cuisse de lièvre, choux rouge, coing confit, quelques girolles et sauce aux baies roses	26.50
Le filet de canard Colvert rôti, sa cuisse cuite lentement, navet à l'orange carottes fanes, trompettes et galette moelleuse	29.50
Le filet de bœuf Charolais aux morilles, gnocchis de semoule et légumes du moment	33.00
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	36.50

Les fromages

Notre sélection de fromages affinés servie à l'assiette et pain aux fruits secs	10.50
La faisselle de fromage blanc	6.00
Le Mont d'Or décliné en trois façons	10.50

Les desserts à commander en début de repas

L'assortiment de glaces et sorbets maison	9.50
La prune «Président» : pochée, en confiture, en sorbet, en chantilly et bricelets	11.50
La crème brûlée au Vin Jaune de «Michel Gahier», croquant aux noix, sorbet ananas et une pointe de curry de Madras	12.00
La pomme Royale Gala pochée au Crémant du Jura, mousse Jivara, praliné et sorbet pomme-Crémant	13.50
Le mille feuille aux deux chocolats et sorbet cacao	13.50
Le carré crémeux au chocolat Dulcey, poires au caramel, pain de Gènes et glace caramel-cannelle	13,50

« Menu Saint Germain » à 29 €uros

Les Mises en bouche apéritives

□□□

Le duo de courge et jambon fumé du Haut Doubs en chaud froid

□□□

Le paleron de bœuf «Herdshire» cuit 6 heures, poêlée de légumes d'automne et polenta panée à la farine de gaude

□□□

L'assiette de fromages (supplément 3.00 euros)

□□□

La prune «Président»: pochée, en confiture, en sorbet, en chantilly et bricelets

**« Menu Terroir » à 38 €uros sans fromages
à 42 €uros avec fromages**

Les Mises en bouche apéritives

□□□

Le cylindre de pomme de terre au foie gras chutney de fruits secs et mesclun à l'huile de noix

□□□

Le filet de saumon bio d'Ecosse cuit basse température, lentilles vertes du Puy et saucisse de Morteau, poireau et betterave

OU

Le Parmentier de cuisse de lièvre, choux rouge, coing confit quelques girolles et sauce aux baies roses

□□□

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

OU

Le fromage blanc

□□□

La pomme Royale Gala pochée au Crémant du Jura mousse Jivara, praliné et sorbet pomme-Crémant

« Menu du Chef »
à 51 €uros (entrée, plat, fromage et dessert)
à 61€ (3 plats, fromage et dessert)

Les Mises en bouche apéritives

□□□

L'escalope de foie gras de canard poêlée mangue, grenade et pain d'épices

ou

Les huitres Gillardeau, crues et panées, sur un velouté de choux fleur à l'huile de noisette et vinaigrette au vinaigre de Vin Jaune

□□□

Le filet de canard Colvert rôti, sa cuisse cuite lentement, navet à l'orange, carottes fanes, trompettes et galette moelleuse

ou

Le dos de cabillaud rôti sur peau, raviole et crème de cèpes topinambours et lard de Colonnata

□□□

Le Mont d'Or décliné en trois façons

ou

Notre 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 Dégustation » à 74 €uros par personne

A partir de 2 personnes

Menus servis pour l'ensemble de la table

Les Mises en bouche apéritives

□□□

Pour votre grand plaisir laissez-vous guider par le chef qui vous propose son menu en 6 services

Menu pour les « Gastro-Mômes » (boisson comprise) servi jusqu'à 12 ans

Plat et dessert : 14 €uros
Entrée, plat, dessert : 19 €uros

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, chocolat)