

« Menu Gourmand »

à 45 €uros sans fromages

à 52 €uros avec fromages

Mise en bouche



La queue de boeuf et le foie gras en terrine
à la bière brune «Rouget»

déclinaison de betteraves 24.00€



Truite Rose « Beuque » confite, butternut
maïs et vieux Comté 29.50€



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

ou

Faisselle de fromage blanc 6.50€



quartiers de pomme «Royale Gala» au caramel ganache au chocolat

Caramélia

et sorbet pomme-Crémant du Jura 14.00€

Plats carte

Filet de boeuf Charolais aux morilles
gnocchis de semoule, légumes du moment 45.50€



Filet de volaille de Bresse «Excellence Miéral»
aux morilles et Vin Jaune
cuisse servie en cocotte ,galette de maïs
aligot au Comté 46.50€

homard Breton servi entier, riz vénéré
quelques légumes, bisque au Vin Jaune 58.00€

« Menu Plaisir »

à 59 €uros sans fromages

à 66 €uros avec fromages

« Menu Dégustation »

à 80 euros (3 plats sur 4, fromage et dessert)

Mêmes plats et menu pour l'ensemble de la table

Mise en bouche



foie gras mi-cuit et Anguille fumée, salicornes
et pain aux algues 26.50€

ou

Oeuf parfait aux cèpes et escargots
de la ferme « Bonvalot » 26.50€



Rable de lièvre farci, choux rouge
coing, et jus aux baies roses 39.50€

ou

Saint Pierre au citron et gingembre
Pomme de terre douce et thé Matcha 39.50€



Mont d'Or au Savagnin et savarin 13.50€



Dessert autour du praliné
et de la noisette du Piémont
Poire acidulée et grué de cacao 15.50€

ou

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

ou

quartiers de pomme «Royale Gala» au caramel ganache au chocolat
Caramélia
et sorbet pomme-Crémant du Jura 14.00€