

« Menu Gourmand »

à 47 €uros sans fromages

à 54 €uros avec fromages

Mise en bouche



Ballotine de Truite rose « Beuque »

servie froide a l'algue Nori

gelee de bisque et courge 25.00€



Lapin de Bourgogne en 3 façons

blettes, riz Arborio

et jus a la bière Brune « Rouget » 32.50€



Sélection de fromages affinés

servis à l'assiette, pain aux fruits secs 12.50€

ou

Faisselle de fromage blanc 7.00€



Quartiers de pomme «Royale Gala» au caramel

ganache au chocolat Caramélia

et sorbet pomme-Crémant du Jura 16.00€

Plats carte

Filet de volaille de Bresse «Excellence Miéral»

aux morilles et Vin Jaune

cuisse servie en cocotte ,galette de maïs

aligot au Comté 47.50€



homard Breton servi entier, riz vénéré

quelques légumes, bisque au Vin Jaune 65.00€

(selon arrivage)

*Tous les plats des menus sont disponibles
« à la carte » (prix à droite de chaque plat)*

« Menu Plaisir »

à 62 €uros sans fromages

à 69 €uros avec fromages

« Menu Dégustation » à 85Euros

3 plats sur 4 dans le menu Plaisir + fromage et dessert

Mêmes plats et menu pour l'ensemble de la table

Mise en bouche



Foie gras de canard du moment

et brioche feuilletée 28.00€

ou

Pressée de pied et tête de veau

tartelette aux morilles et asperges de Mallemort

sabayon au Vin Jaune 29.50€



Filet de volaille de Bresse rôti, légumes

foie gras poché et bouillon 42.50€

ou

Noix de Saint Jacques Françaises poêlées

endive confite à l'orange et courge butternut 41.50€



Mont d'Or « Arnaud » décliné en 3 façons 13.50€



Quartiers de pomme «Royale Gala» au caramel

ganache au chocolat Caramélia

et sorbet pomme-Crémant du Jura 16.00€

ou

Crème brulée au Vin Jaune, croquant aux noix

sorbet ananas et pointe de curry de Madras 16.00€

ou

sphère tiède au chocolat Guanaja sur un crémeux à la vanille de Madagascar ,
streusel cacao

et sorbet passion-mangue 17.00€