

« Menu Gourmand »

à 45 €uros sans fromages

à 52 €uros avec fromages

Mise en bouche



Cheesecake autour de la truite de la petite Montagne, crackers, vinaigrette à l'huile de Colza de la ferme de Germigney 24.00€



Onglet de veau Français, légumes, croustillant de risotto au Comté, jus de morilles 29.50€



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

ou

Faiselle de fromage blanc 6.50€



Fraise et rhubarbe, meringue, ganache au chocolat Valrhona inspiration fraise, sorbet 15.00€

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 59.00€

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

« 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



Escalope de foie gras poêlée sur un pain perdu brioché, asperge verte « La Belle »de Mallemort pamplemousse, laurier 26.50€

ou

Noix de Saint Jacques Française saisie puis marinée servie froide, pulpe de pomme de terre à l'huile des Baux de Provence, citron caviar 26.50€



Filet d'agneau « Label Rouge » du Bourbonnais en croute d'herbes, gigot confit, asperge blanche rôti polenta, cromesquis d'ail des ours 39.50€

ou

Filet de Carrelet de Port en Bessin
dans une feuille de Nori, asperge verte de Mallemort, petits pois, fèves ,
Poutargue 39.50€



Mille-feuille de Comté Jurafllore
compotée de rhubarbe à l'Hibiscus 13.50€



Tartelette chocolat grand cru bio Millot 74%
Caramel, Vanille de Madagascar 16.00€

ou

Crème brulée au Vin Jaune de Michel Gahier
croquant aux noix, sorbet ananas
pointe de curry de Madras 15.00€

ou

Fraise et rhubarbe, meringue, ganache au chocolat Valrhona inspiration fraise, sorbet 15.00€

« Menu Saint Germain »

à 35 €uros

*Menu servi uniquement le midi Hors week end
et jours fériés*

Croute aux champignons du jura
œuf parfait émulsion



Risotto de pâtes Frégola Sarda
fleur de courgette farcie d'une mousseline
de truite du Jura et coquillages



Savarin aux fruits frais et Macvin

NOS FOURNISSEURS

- Pisciculture Beuque à Marigna sur Valouse
- Chocolat Valrhona à Tain l'Hermitage
- Enil Bio à Poligny
- Beurre de Barratte, crème de Bresse à Etrez
- Fromagerie Arnaud Juraflore au Fort des Rousses
- Maraicher Bio La Vallée Sauvage à Voiteur
- Bonnefoy légumes à Louhans
- L'Escargotière Bonvalot à Petit Mercey
- Maison Masse-MIN de Lyon : foie gras, viande de producteur, charcuterie Italienne et Espagnole, truffe
- Salaisons Chapuis à Villers le Lac
- Les Volailles de l'Européen à Bourg en Bresse
- Les pigeons Quintart à Baudrières
- Poissonnerie Margain Marée à Dole
- Les Asperges Vertes de Sabine et Didier Ferreint à Mallemort
- Thiercelin épices à Paris
- Etablissement Guillin et fils, produits pâtisserie à Perrigny
- Vins et Vinaigres à Arbois
- Les huiles du Val d'Amour à Germigney
- Bières Rouget de Lises à Bletterans
- Minoterie Sauvign à Patornay
- Café Nespresso / -Café et Thé Folliet à Chambéry
- Miel Julien Compagnon à Pannessières
- ChampiJura à Pannessières

Et sans oublier tous nos vignerons présents sur notre carte des vins

Menu pour les « Gastro -Mômes »

servi jusqu'à 12 ans

Plat et dessert : 17 euros

Entrée, plat, dessert : 20 euros

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 ou chocolat)