Tous les plats des menus sont disponibles
« à la carte »

Plats carte

Filet de volaille de Bresse
aux morilles et Vin Jaune
cuisse servie en cocotte, galette de maïs
aligot au Comté
48.50€

***

Homard breton servi entier, riz vénéré
quelques légumes, bisque au Vin Jaune
65.00€
(selon arrivage)

Liste des Allergènes

Menu Dégustation de l'Hostellerie

Le chef Marc Tupin vous propose les plats
incontournables de l'hostellerie à 90€

Menu servi pour l'ensemble de la table

Accord mets et vins d'Arlay - 4 verres à 35€

Mise en bouche

***

Foie gras de canard, coing, hibiscus et pain feuilleté
28.00€

L'Etoile Savagnin Floral 2023 « Côtes des Vents »
Domaine Cartaux Bougaud

***

Œufs de Bresse brouillés, truffe et moelle de bœuf
31.50€

Côtes du Jura Fleur de Chardonnay 2023
Domaine de Sainte Marie

***

Ris de veau poêlé, céleri et morilles 44.50€

Côtes du Jura Pinot Noir 2018
Domaine Château d'Arlay

***

Beignet de Mont d'Or Arnaud, cèpes et topinambours
17.00€

Côtes du Jura Vin Jaune 2017 « Cuvée Armand »
Domaine Laura Bourdy

***

Soufflé figue, crémeux chocolat Manjari
et sorbet figue-gingembre 17.00€

Menu Plaisir

à 66 euros sans fromages
à 74 euros avec fromages

Mise en bouche

***

Filet de canard colvert et foie gras en ballotine
betteraves et pain d'épices 28.00€

***

Noix de Saint-Jacques françaises snackées, chou-fleur
noisette du Piémont, épeautre et vanille Bourbon
43.50€

***

Beignet de mont d'Or Arnaud
cèpes et topinambours 17.00€

***

Sphère à la poire et caramel 17.00€

Menu Gourmand

à 51 euros sans fromages
à 58 euros avec fromages

Mise en bouche

***

Pâté de gibier en feuilletage, abricots secs
et salade de chou à la Japonaise 25.00€

***

Omble Chevalier, courge butternut et marrons 32.50€

***

Sélection de fromages affinés
servis à l'assiette, pain aux fruits secs 12.50€
ou
Faisselle de fromage blanc 7.00€

***

Crème brûlée au Vin Jaune, croquant aux noix
sorbet ananas, pointe de curry de Madras 16.00€

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
- 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'Européain 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 Lisles à Bletterans
- Minoterie Sauvin à Patornay
- Café et Thé Folliet à Chambéry
- Miel Julien Compagnon à Pannessières
- Le Caviar de Rova Caviar à Madagascar
- Les écrevisses du Jura La Pince Bleue à Champdivers
- La ferme des Cabrotins à La Chailleuse

sans oublier tous nos vignerons présents sur notre carte des vins

Toutes nos viandes sont françaises