

MENU DÉGUSTATION DE L'HOTELLERIE

LE CHEF VOUS PROPOSE LES PLATS INCONTOURNABLES DE
L'HOTELLERIE EN 6 SERVICES À 90€

OU EN 5 SERVICES À 75€

(FOIE GRAS OU ŒUF DE BRESSE, RIS DE VEAU, FROMAGE ET
DESSERT)

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE
JUSQU'À 19H45 ET 12H45

ACCORD METS ET VINS D'ARLAY - 3 VERRES À 29€, 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 BOGAUD

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€

TOUS LES PLATS DES MENUS SONT DISPONIBLES
« À LA CARTE »

PLATS CARTE

FILET DE VOLAILLE DE BRESSE
AUX MORILLES ET VIN JAUNE
CUISSÉ 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 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

ET SANS OUBLIER TOUS NOS VIGNERONS PRÉSENTS SUR NOTRE CARTE DES VINS

TOUTES NOS VIANDES SONT FRANÇAISES