

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 CABILLAUD, VEAU, FROMAGE ET DESSERT)

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE
JUSQU'À 20H00 ET 12H45

ACCORD METS ET VINS D'ARLAY - 3 VERRES À 27€, 4 VERRES À 33€

MISE EN BOUCHE

FOIE GRAS DE CANARD, POMME, CÉLERI
VINAIGRE DE VIN JAUNE ET BRIOCHE FEUILLETÉE 28.00€

L'ETOILE SAVAGNIN FLORAL 2023 « CÔTES DES VENTS »
DOMAINE CARTAUX BOUGAUD

DOS DE CABILLAUD SKREI CUIT NACRÉ SERVI FROID
POIREAU, RADIS NOIR, TRUFFE AESTIVUM 29.50€

CÔTES DU JURA FLEUR DE CHARDONNAY 2023
DOMAINE DE SAINTE MARIE

FILET MIGNON DE VEAU, FOIE GRAS POÊLÉ, ASPERGE BLANCHE
MILLE-FEUILLE DE POMME DE TERRE ET JUS CORSÉ 43.50€

CÔTES DU JURA PINOT NOIR 2018
DOMAINE CHÂTEAU D'ARLAY

CHÈVRE FRAIS DE LA FERME DES CABROTINS
CERISES EN COMPOTÉE AU POIVRE DU SICHUAN 16.00€

CÔTES DU JURA VIN JAUNE 2017 « CUVÉE ARMAND »
DOMAINE LAURA BOURDY

CRÈME BRULÉE AU VIN JAUNE, CROQUANT AUX NOIX
SORBET ANANAS, POINTE DE CURRY DE MADRAS 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
47.50€

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

FRAICHEUR MOUSSEUSE DE LANGOUSTINE EN CARPACCIO
SOJA FRAIS ET PETITS POIS, AGRUMES ET POUTARGUE 28.00€

DOS DE MERLU, ASPERGE VERTE LA BELLE DE MALLEMORT
ÉPEAUTRE ET CAVIAR BAERI BLACK 43.50€

CHÈVRE FRAIS DE LA FERME DES CABROTINS
CERISES EN COMPOTÉE AU POIVRE DU SICHUAN 16.00€

FRAMBOISE, CACAO ET HIBISCUS 17.00€

MENU GOURMAND

À 51 EUROS SANS FROMAGES

À 58 EUROS AVEC FROMAGES

MISE EN BOUCHE

JAMBON PERSILLÉ AU CHARDONNAY, POIS CHICHE
MOUTARDE FALLOT AU CASSIS 25.00€

RÂBLE DE LAPIN AUX ÉCREVISSSES DU JURA
GALETTE D'ÉPINARD, POLENTA ET AIL DES OURS 32.50€

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

SERVIS À L'ASSIETTE, PAIN AUX FRUITS SECS 12.50€

OU

FAISSELLE DE FROMAGE BLANC 7.00€

FRAISE ET RHUBARBE, MERINGUE
GANACHE AU CHOCOLAT VALRHONA INSPIRATION FRAISE
ET SORBET 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
- ÉTABLISSEMENT 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 ÉCREVISSSES DU JURA LA PINCE BLEUE À CHAMPDIVERS
 - LA FERME DES CABROTINS À LA CHAILLEUSE

TOUTES NOS VIANDES SONT FRANÇAISES

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

