

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 28€, 4 VERRES À 34€

MISE EN BOUCHE

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD SERVIE FROIDE
PASTÈQUE ET PETITS POIS 28.00€

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

DOS DE CABILLAUD FROID, CUIT NACRÉ
COURGETTE ET TRUFFE AESTIVUM 29.50€

CÔTES DU JURA FLEUR DE CHARDONNAY 2023
DOMAINE DE SAINTE MARIE

RIS DE VEAU POÊLÉ SUR UN CAVIAR D'AUBERGINE
CITRON CONFIT ET GIROLLES 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

FRAÎCHEUR DE CRABE, CAVIAR KASNODAR BAERI BLACK
COULIS DE TOMATE PIMENTÉE 28.00€

ENCORNETS FARCIS FAÇON BASQUAISE, PÂTE FRIGOLA SARDA
COPEAUX DE JAMBON CINCO JOTAS ET BISQUE AU VIN JAUNE
43.50€

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

CRÉMEUX YUZU, NECTARINE POCHÉE À LA VERVEINE ET SORBET
17.00€

MENU GOURMAND

À 51 EUROS SANS FROMAGES
À 58 EUROS AVEC FROMAGES

MISE EN BOUCHE

GRAVLAX DE TRUITE ROSE DU JURA, FOUGASSE À L'HUILE DE
COLZA DE GERMIGNY, SERRA ET CONCOMBRE 25.00€

RÂBLE DE LAPIN AUX ÉCREVISSES DE LA PINCE BLEUE
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€

FRUITS RÔTIS AU MIEL DE SAPIN, ARLETTE
MOUSSEUX ET SORBET ABRICOT MACVIN 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 GERMIGNY
 - 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

TOUTES NOS VIANDES SONT FRANÇAISES

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