

MENU DÉGUSTATION DE L'HOSTELLERIE

LE CHEF VOUS PROPOSE LES PLATS INCONTOURNABLES DE
L'HOSTELLERIE EN 6 SERVICES À 90 EUROS

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

SERVI 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€

*ETOILE SAVAGNIN FLORAL 2023 CÔTES DES VENTS
DOMAINE CARTAUX BOUGAUD*

DOS DE CABILLAUD SKREI CUIT NACRÉ SERVI FROID

POIREAU, RADIS NOIR, TRUFFE MELANOSPORUM 29.50€

*CÔTES DU JURA FLEUR DE CHARDONNAY 2023
DOMAINE DE SAINTE MARIE*

FILET MIGNON DE VEAU, FOIE GRAS POÊLÉ, CROSNES

MILLE-FEUILLE DE POMME DE TERRE ET JUS CORSÉ 43.50€

*CÔTES DU JURA PINOT NOIR 2018
DOMAINE CHÂTEAU D'ARLAY*

MONT D'OR ARNAUD EN TROIS FAÇONS 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 16.00€

PLATS CARTE

FILET DE VOLAILLE DE BRESSE
AUX MORILLES ET VIN JAUNE
CUISSÉ SERVI 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)

Tous les plats des menus sont disponibles
« À LA CARTE » (prix à droite de chaque plat)

LISTE DES ALLERGÈNES



MENU PLAISIR

À 66 EUROS SANS FROMAGES

À 74 EUROS AVEC FROMAGES

MISE EN BOUCHE

DANS L'ESPRIT D'UNE SOUPE À L'OIGNON
SOT L'Y LAISSE DE POULET ET TRUFFE 28.00€

NOIX DE SAINT JACQUES, POIREAUX, LARD DE COLONATA
POLENTA ET PARFUM DE CITRONNELLE 43.50€

MONT D'OR ARNAUD EN TROIS FAÇONS 16.00€

POMME ROYALE GALA POCHÉE
CHOCOLAT CARAMÉLIA EN DIFFÉRENTES TEXTURES 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€

RABLE DE LAPIN AUX ÉCREVISSES 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 PIEGEONS 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
- TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE
- ET SANS OUBLIER TOUS NOS VIGNERONS PRÉSENTS SUR NOTRE CARTE DES
VINS