

Carte

Entrées

<i>Asperges blanches confites à l'huile de colza, brisure de noisette et sabayon aux herbes</i>	16 €
<i>Tartare de langoustine au gingembre et citron vert, œuf de truite en saumur et pectine de citron</i>	21 €
<i>Pressée de joue de bœuf et foie gras, fine gelée au macvin, pousses folles, quintessence de balsamique</i>	22 €

Plats

<i>Filet de truite rose farci d'une fine mousseline, risotto crémeux de rave, émulsion des carcasses grillées au Vin Jaune</i>	26 €
<i>Agnelet du Jura confit à la cocotte, polenta onctueuse aux gaudes, petits farcis printaniers, jus des sucs relevé au poivre des Cimes</i>	28 €
<i>Filet de bœuf maturé grillé à la plancha, wok de légumes au citron et gingembre confit, glace de viande au Poulsard</i>	32 €

Fromages

<i>Affinés comtois – sélection du moment de la Fromagerie Janin à Champagnole</i>	12 €
<i>Morbier affiné en fine feuille croustillante, menthe fraîche et gel de fruit rouge aux épices</i>	16 €

Desserts

<i>Blanc-manger au naturel, anglaise à la chicorée, fine nougatine aux fruits secs caramélisés</i>	12 €
<i>Coque de meringue à la crème double, salpicon de fraise confit à l'huile d'olive et mélisse</i>	14 €
<i>Tartelette chocolat, sablé à la noisette, crumble équatorial et mousse légère au Jivara lacté</i>	14 €
<i>Soufflé chaud à la Chartreuse Jaune, agrumes en déclinaison et en plusieurs textures</i>	18 €

Menus

Terroir

24,50 €

Uniquement les midis en semaine et hors jours fériés

Asperges blanches confites à l'huile de colza, brisure de noisette et sabayon aux herbes

~

Cuisse de volaille fermière farcie, émulsion de pommes rates aux champignons et légumes de saison

~

Blanc-manger au naturel, anglaise à la chicorée, fine nougatine aux fruits secs caramélisés

Prémices

34 €

Pressée de joue de bœuf et foie gras, fine gelée au macvin, pousses folles, quintessence de balsamique

~

Filet de truite rose farci d'une fine mousseline, risotto crémeux de rave,

émulsion des carcasses grillées au Vin Jaune

ou

Agnelet du Jura confit à la cocotte, polenta onctueuse aux gaudes, petits farcis printaniers,

jus des sucs relevé au poivre des Cimes

~

Coque de meringue à la crème double, salpicon de fraise confit à l'huile d'olive et mélisse

Uniquement pour l'ensemble de la table – Menu dégustation en 6 plats

Disponible à partir du 09 juin 2021

Enfant

25 €

Uniquement pour les enfants âgés de moins de 12ans

Un Plat et un Dessert selon la carte et la saison

Végétal

Servi uniquement pour l'ensemble de la table

Menu suggéré selon la carte et la saison

Accord Mets et Vins

45 €

Une Coupe de Champagne pour l'Apéritif, Cinq Verres de Vin de dégustation

Informations relatives à l'ouverture

Toute l'équipe à le plaisir de vous retrouver

Notre terrasse est accessible à partir du 19 Mai 2021 et ce durant toute la période estivale

En cas de pluie nous vous invitons à reporter votre déjeuner ou votre dîner

Nous vous proposons également de l'emporter en faisant votre choix sur notre carte des mets

Des boissons pourront également être retirés avec votre commande

Couvre-feu

1^{ère} étape du 19 Mai au 09 Juin 2021 : nous vous accueillons pour le dîner jusqu'à 20 : 45

2^{ème} étape du 09 Juin au 30 Juin 2021 : nous vous accueillons pour le dîner jusqu'à 22 : 45

3^{ème} étape à partir du 30 Juin 2021 : fin du couvre-feu et horaires normaux