

## À la Carte

---

### Entrées

---

- Œuf fermier croustillant cuit mollet sur une compoté de légumes, jus réduit au vin rouge* 16 €
- Billes de melon de Cavaillon rafraîchies à la mélisse, fine gelée au Macvin du Jura, éclats de poitrine de porc juste grillés* 16 €
- Tartare de tomates colorées condimenté de câpres frites, pectine de vinaigre balsamique coulis de tomate rouge et des herbes sauvages de nos prairies* 16 €

### Plats

---

- Pavé d'omble chevalier rôti au beurre de marjolaine sur un risotto crémeux lié au comté, Un jus des poissons de lacs émulsionné* 24 €
- Filet de canard cuit à basse température et juste snacké, mousseline de carotte au naturelle salpicon de légumes, jus corsé au poivre du Timut* 26 €
- Pièce de bœuf taillée dans le filet, wok de légumes de saison au citron confit, glace de viande au Poulsard parfumée aux baies de genièvre* 28 €

### Fromages

---

- Ardoise des affinés comtois de la fromagerie Janin à Champagnole, sélection du moment* 12 €
- Morbier fruité affiné aux épices, pulpeux de rave au Vin Jaune quintessence de vinaigre balsamique* 14 €

### Desserts

---

- Verrine création du moment, crémeux à la vanille de Madagascar, confit de fruits rouges, espuma de chocolat Guanaja de la maison Valrhona* 14 €
- Blanc-Manger au naturel sur une anglaise au café le 5 de LaGrange à Marnay, fine tuile biscuitée au caramel* 14 €
- Soufflé chaud au parfum de Chartreuse Jaune, pressée d'agrumes, sorbet ananas yuzu* 14 €
- Palette de glace et sorbet du moment – 3 boules* 10 €

# Menu

---

## Terroir

24,50 €

---

*Servi uniquement le midi en semaine – hors jours fériés*

*Plat - Suggestion du Chef*

~

*Fromage - Ardoise des affinés comtois de la fromagerie Janin à Champagnole*

*ou*

*Dessert - Suggestion sucrée du moment*

## Prémices

36 €

---

*Billes de melon de Cavaillon rafraîchies à la mélisse, fine gelée au Macvin du Jura,  
des éclats de poitrine de porc juste grillés*

~

*Pavé d'omble chevalier rôti au beurre de marjolaine sur un risotto crémeux lié au comté,  
Un jus des poissons de lacs émulsionné*

*Ou*

*Filet de canard cuit à basse température et juste snacké, mousseline de carotte au naturelle  
salpicon de légumes, jus corsé au poivre du Timut*

~

*Verrine création du moment, crémeux à la vanille de Madagascar, confit de fruits rouges,  
espuma de chocolat Guanaja de la maison Valrhona*

# Menu

---

6<sup>ème</sup> Sens

72 €

---

*Menu dégustation - Servi uniquement pour l'ensemble de la table*

*Billes de melon de Cavaillon rafraîchies à la mélisse, fine gelée au Macvin du Jura  
des éclats de poitrine de porc juste grillés*

~

*Tartare de tomates colorées condimenté de câpres frites, pectine de vinaigre balsamique  
coulis de tomate rouge et des herbes sauvages de nos prairies*

~

*Pavé d'omble chevalier rôti au beurre de marjolaine sur un risotto crémeux lié au comté  
Un jus des poissons de lacs émulsionné*

~

*Pièce de bœuf taillée dans le filet, wok de légumes de saison au citron confit  
glace de viande au Poulsard parfumée aux baies de genièvre*

~

*Morbier fruité affiné aux épices, pulpeux de rave au Vin Jaune  
quintessence de vinaigre balsamique*

~

*Soufflé chaud au parfum de Chartreuse Jaune  
pressée d'agrumes, sorbet ananas yuzu*

## Accord Mets et Vins

---

*1 coupe apéritive*

*et 5 verres de vins de dégustation*

*Prix nets service inclus et hors boissons*

## Menus

---

**Terroir** - Menu comprenant un plat, un fromage ou un dessert – servi uniquement les midis en semaines hors jours fériés 24,50 €

**Prémices** - Tous les jours - Menu entrée, plat et dessert avec deux choix de plats 36 €

**6<sup>ème</sup> Sens** - Menu dégustation en 6 courses – servi uniquement pour l'ensemble de la table 72 €

**Accord mets et vins** - Une coupe apéritive et 5 verres de dégustations 45 €

## Extrait du Livre de Cave 75cl

---

Arbois	Chardonnay	Domaine Lornet	2018	26 €
Saint-Véran	Château Fuissé	Famille Vincent	2018	38 €
Crozes-Hermitage	Les Launes	Domaine Delas	2019	42 €
Sancerre	Comte Lafond	Domaine Ladoucette	2018	52 €
Chablis	1 <sup>er</sup> Cru Les Lys	Domaine Défaix	2006	72 €

## Extrait de la Carte des Boissons

---

Sodas et Jus de Fruits (33cl et 25cl) 4,50 €

Eaux Minérales de Velleminfroy (100cl - 50cl) 6 € - 3,50 €

Bières Artisanales Régionales 6 €

Vins au verre du moment (12cl) 5 €, 5,50 € et 6,50 €

Cocktail « Maison » 8 €

Coupe de Champagne Deutz Brut Classic 10 €

*Prix nets service inclus et hors boissons*