

À la Carte

Entrées

Œuf parfait cuit à 64°C, pulpeux de rave et châtaigne, émulsion de lait fumé, semis de champignons 16 €

Nage de noix de Saint-Jacques au potimarron, panais grillé et en chips 18 €

Foie gras de canard mi-cuit au pain d'épices, chutney de pommes relevé au macvin du Jura 22 €

Plats

Queue de lotte cuite au beurre noisette, variation autour des choux et Jésus de Morteau grillé, glace de vin rouge au poivre de Timut 26 €

Médailillon de veau cuit à basse température, déclinaison de pommes de terre, jus des sucs au naturel 28 €

Filet de bœuf comtois dans une fine tranche de lard, polenta crémeuse gratinée au comté, jus de viande au Poulsard et condiment 36 €

Fromages

Ardoise des affinés comtois de la fromagerie Janin à Champagnole, sélection du moment 12 €

Desserts

Choux craquant, crème légère à la noix de pécan et noisette, glace au foin de garde 14 €

Tartelette au citron revisitée, meringue au poivre du Timut, citrons en différentes textures 14 €

Verrine création, crémeux vanille de Madagascar, confit de figue fraîche, espuma au chocolat équatorial de la maison Valrhona 14 €

Prix nets service inclus et hors boissons

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 €

Œuf parfait cuit à 64°C, pulpeux de rave et châtaigne, émulsion de lait fumé, semis de champignons

~

Queue de lotte cuite au beurre noisette, variation autour des choux et Jésus de Morteau grillé,

glace de vin rouge au poivre de Timut

Ou

Médailillon de veau cuit à basse température, déclinaison de pommes de terre, jus des sucs au naturel

~

Choux craquant, crème légère à la noix de pécan et noisette, glace au foin de garde

Ou

Verrine création, crémeux vanille de Madagascar, confit de figue fraîche, espuma au chocolat équatorial de la maison Valrhona

Menu

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

Foie gras de canard mi-cuit au pain d'épices, chutney de pommes relevé au macvin du Jura

~

Œuf parfait cuit à 64°C, pulpeux de rave et châtaigne, émulsion de lait fumé, semis de champignons

~

*Queue de lotte cuite au beurre noisette, variation autour des choux et Jésus de Morteau grillé,
glace de vin rouge et cristalline de pak-shoï*

~

Médaille de veau cuit à basse température, déclinaison de pommes de terre, jus des sucs au naturel

~

Ardoise des affinés comtois de la fromagerie Janin à Champagnole, sélection du moment

~

Tartelette au citron revisitée, meringue au poivre du Timut, citrons en différentes textures

Accord Mets et Vins

45 €

1 coupe apéritive

et 5 verres de vins de dégustation

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^{ème} 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 ^{er} 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 €