

Restaurant • Prélude

Carte
et
Menus

Prix nets TTC • Service inclus • Hors boissons

Restaurant • Prélude

Carte du mois de mai...

Entrées

Pressée de betteraves confites au chèvre frais <i>noisette, sauge et balsamique</i>	18 euros
Œuf 64°C aux asperges vertes en salade croquante <i>morilles sauvages, sésame et comté</i>	22 euros
Carpaccio de tête de veau, condiments végétales <i>purée de citron jaune, mayonnaise Espelette</i>	25 euros

Plats

Queue de lotte au beurre noisette, jus mousseux des arrêtes <i>mousseline de carotte au charbon végétal, radis blanc et agrumes</i>	32 euros
Paleron de bœuf “Black Angus” confit à la bourguignonne <i>epinard, rave, livèche...</i>	32 euros
Coeur de ris de veau croustillant, sauce au vin Jaune <i>pommes de terre primeurs, champignons...</i>	34 euros

Fromages

Affinés comtois <i>Maison Janin à Champagnole</i>	14 euros
--	----------

Desserts

Déclinaison autour de la fraise, finger de meringue au poivre sauvage <i>streuzel à la noix de pécan</i>	14 euros
Crème brûlée au thé noir et agrumes <i>fine tuile au caramel biscuité</i>	14 euros
Choux craquant pistache, glaçage gourmand <i>crème glacée amande amer</i>	14 euros

Restaurant • Prélude

Menu Terroir

Menu au choix servi au déjeuner en semaine et hors jours fériés

En 2 services 26 euros

En 3 services 32 euros

Velouté de champignons au miso

~

Filet de volaille fermière, sauce citron

Pommes de terre, oignons, carottes...

~

Crumble de fruits frais

Menu Enfant

20 euros

Menu servi aux enfants de moins de 10 ans

Filet de volaille fermière

Ou

Poisson blanc du moment

Garniture

Pâte au beurre ou suggestion du moment

~

Crumble de fruits frais

Ou

Glace du moment

Restaurant • Prélude

Menu 6^{ème} Sens

Menu découverte en portion de dégustation servi pour l'ensemble de la table uniquement

Nombre de services au choix

En 4 services 59 euros

En 5 services 72 euros

En 6 services 85 euros

Menu Prémices 45 euros

Œuf 64°C aux asperges vertes en salade croquante

Morilles sauvages, sésame et comté

~

Queue de lotte au beurre noisette, jus mousseux des arrêtes

Mousseline de carotte au charbon végétal, radis blanc et agrumes

Ou

Paleron de bœuf "Black Angus" confit à la bourguignonne

Epinard, rave, livèche...

~

Choux craquant au praliné de noisette

Crème glacée tonka