

Menu « Prémices » 45 €

Œuf de plein air cuit mollet
Pulpe de Céleri & Châtaignes
Emulsion de lait fumé

- *Á la Carte 22 €*

Salmis de Volaille fermière,
Mélange de Riz au Curry français,
Sauce crémeuse aux Morilles sauvages

- *Á la Carte 36 €*

Meringue comme un Pavlova
Poire confite à la Vanille Bourbon
Caramel Passion Ivoire
Sorbet Lait Ribot & Poivre de Timut

Á la Carte 16 €

Menu « Retour du Marché »

Servi le midi du mercredi au vendredi

Menu variant selon l'arrivage du jour

Formule entrée, plat et dessert 32 €

Formule entrée et plat ou plat et dessert 26 €

Formule plat principal uniquement 20 €

Menu « Enfant » 20 €

Servi aux enfants de moins de 12 ans

comprenant un plat et un dessert en suggestion

servi uniquement pour l'ensemble de la table

Foie gras de canard mi-cuit au Cognac
Pulpe et gel de betterave au Yuzu

- *Á la Carte 28 €*

Noix de coquilles Saint-Jacques
cuites à la nacre
Choucroute de Boule d'Or & Morteau
Emulsion de lait fumé

- *Á la Carte 38 €*

Dos de Cerf en croûte de lard
Pommes de terre fondante
Salpicon de légumes & champignons
Jus corsé au poivre du Mocajuba

- *Á la Carte 45 €*

Ardoise d'affinés comtois

- *Á la Carte 16 €*

Fondant au chocolat équatorial
Crème montée à la Fève Tonka
Streuzel Pécan & farine de Gaudes
Confit de Piment du Jura & Orange

Á la Carte 18 €