



Ppélude

RESTAURANT



Ppélude

RESTAURANT

Carte Dîner & Week-end

Servie le soir et week-end

Menu Prémices

54 €

Amuse-bouche

~

Œuf parfait

Cuit à 64°C, mousseline céleri châtaigne, butternut rôtie à l'huile d'ail blanc, émulsion de lait fumé au Jésus de Morteau

~

Mignon de porc

Simplement grillé à l'huile d'ail, millefeuille de pommes de terre, garniture forestière, légumes de saison, jus des sucs

~

Choux craquant

Praliné croustillant, crémeux chocolat équatorial, profiterole vanille caramel

Menu « Ephémère Prestige »

Servi pour l'ensemble de la table

en 6 temps (avec fromage) 126 €

en 5 temps (hors fromage) 116 €

Amuse-bouche

~

Foie gras de canard

Pulpeux betterave Yuzu, caramel aux Griottines de Fougerolles, chips de riz soufflées

~

Coquille Saint-Jacques

Snackée au beurre, Endive caramélisée aux agrumes, pectine de citron confite, fumet des barbes

~

Lièvre à la Royale

Le lièvre en peau farci, foie Gras de canard, Porc Noir de Bigorre, trompettes, filet de Lièvre Garniture de légumes de saison, jus des carcasses légèrement lié et vivifié au porto blanc

~

Affinés comtois

Sélection Marc Janin Mof affineur

~

Fine coque de meringue

Ananas caramélisé gingembre vanille, vinaigrette exotique, sorbet lait ribot tagete

Prix nets TTC par personne en € - service inclus et hors boissons

A partager

Pétales de « Noir de Bigorre »

à partager à l'apéritif 2 personnes 25 €

Entrées

Foie Gras de Canard 35 €

Mi-cuit en terrine, caramel aux Griottines de Fougerolles, mousseline betterave yuzu

Œuf plein air 28 €

Cuit parfait à 64°C, mousseline céleri châtaigne, courge rôti à l'huile d'ail, émulsion de lait fumé au Jésus de Morteau

Poisson et crustacé

Coquilles Saint Jacques 46 €

Snackées au beurre, mousseline céleri châtaigne, légumes racines glacés, salade de jeunes pousses, jus des barbes émulsionné

Menu Petit Gourmet 25 €

Plat, Dessert & 1 jus de fruit

Viande ou poisson selon la carte du moment garni de féculent ou de légumes

Crème glacée ou suggestion du jour

Viandes

Lièvre à la Royale 53 €

Le rouleau de lièvre farci foie gras, trompette, lard gras de porc de Bigorre et râble de lièvre, glacé dans son jus légèrement lié au sang, garni de légumes de saison et du jus nappant

Volaille de Bresse 48 €

de chez « Cyril Degluair »

Le filet en farce fine des cuisses confites, Mélange forestier aux morilles sauvage, riz nacrés au beurre d'épices, sauce poulette au vin Jaune

Fromages

Ardoise de fromages affinés 16 €

Sélection de 4 fromages affinés de la région

Desserts

Choux craquant 18 €

Praliné croustillant, crémeux chocolat équatorial, profiterole vanille caramel

Fine coque de meringue 18 €

Ananas caramélisé gingembre vanille, vinaigrette exotique, sorbet lait ribot tagete

Prix nets TTC par personne en € - service inclus et hors boissons