

## Menus

### **Menu "Retour du Marché"**

*Servi au déjeuner en semaine*

32 € - 3 courses

*Un menu d'exception composé par le Chef selon l'arrivage du marché*

### **Menu "Signature Prélude"**

*Servi à l'ensemble de la table*

125 € - 8 courses \*

109 € - 6 courses

Royale Soja Shitaké

-

Foie Gras Poêlé Betterave Griottines Pistache Riz soufflé

-

\*Œuf 64° Escargot Epinard Kadaïf Oignon Pontarlier

-

\*Séριοle Ikéjímé Sésame Citron Petimezi

-

Truite Rose Céleri Noisette Algues

-

Wagyu Kagoshima Topinambours Olive Guanaja

-

Comté Sublimé

-

Meringue Agrumes Mangue Bergamote Cristalline Mandarine

### **Menu "Eveil des Sens"**

*Servi à l'ensemble de la table*

72 € - 5 courses \*

59 € - 4 courses

Royale Soja Shitaké

-

Œuf 64° Escargot Epinard Kadaïf Oignon Pontarlier

-

Truite Rose Céleri Noisette Algues

-

\*Comté Sublimé

-

Gelée Exotique Ganache Ivoire Vanille & Salade fruitée

### **Menu "Jules" Jeune Gourmand**

*Enfant de moins de 12 ans*

25 € - 2 courses

Viande ou Poisson Garni

Dessert réduction ou Glace & Sorbet

## À la Carte

### Apéritif - à partager

Croque Truffe Comté *pour 2 personnes* 25 €

**Entrées** 35 € 38 €

Foie gras de canard

Griottines Betterave Pistache Riz Soufflé

Œuf à 64°C

Escargots Bonvalot Kadaïf Oignon Pontarlier

**Poissons** 45 € 48 €

Ceviche de Sérieole « Ikéjilé »

Daïkon Agrumes Sésame Prune Petimezi

Vapeur de Truite Rose

Céleri Noisette Salade Seaweed Yuzu

### **Assiette création Végétale**

**Viandes** 46 € 59 €

Bœuf « Wagyu » Kagoshima

Topinambours Chlorophylle Olive verte  
Guanaja

Porc en croûte de Fruits Secs

Racines mousseline & rôties Jus corsé  
Tasmanie

**Fromages & Gourmandises** 18 € 22 €

Comté Sublimé

Ardoises des affinés comtois de Marc Janin

Fondant au Chocolat Equatorial

Cacao Cacahuètes Caramel & Vanille glacée

Fine Coque de Meringue

Salade fruitée Bergamote Cristalline Mandarine

### Extrait de la Carte des Boissons

Référence	Quantité	Prix en €
-----------	----------	-----------

#### Au verre

Bière Independent House	33 cl	6,50
-------------------------	-------	------

Apéritif Maison	12 cl	14
-----------------	-------	----

Coupe de Champagne	12 cl	17
--------------------	-------	----

Apéritif anisé	4 cl	7
----------------	------	---

Jus de fruits Patrick Font	25 cl	4,80
----------------------------	-------	------

Cocktail de saison	14 cl	14
--------------------	-------	----

#### A la bouteille

Eau Velleminfroy Prestige	75 cl	8
---------------------------	-------	---

Arbois Album Chardonay		
------------------------	--	--

Les Bottes Rouges 2020	75 cl	63
------------------------	-------	----

Saint-Véran		
-------------	--	--

Château Fuissé 2023	75 cl	58
---------------------	-------	----

Chorey-les-Beaune		
-------------------	--	--

Domaine Arnoux 2021	75 cl	68
---------------------	-------	----

Morgon Cuvée Camille		
----------------------	--	--

Marcel Lapierre 2021	75 cl	79
----------------------	-------	----

Billecart Salmon Rosé	75 cl	134
-----------------------	-------	-----

Deutz Brut Réserve	75 cl	98
--------------------	-------	----

Laurent Perrier La Cuvée Brut	75 cl	111
-------------------------------	-------	-----

#### Origine des viandes :

*Bœuf Wagyu Japon ; Foie Gras France*

*Porc France ; Volaille Bresse France*

#### Allergènes :

*veuillez informer notre personnel de toute allergie ou intolérance avant de passer commande*

**Fiche des allergènes disponible sur demande**

#### TVA :

*tous nos prix sont indiqués TTC (Toutes Taxes Comprises) service inclus*