Prélude Gastronomique *Saint-Vit,*
Bourgogne Franche-Comté

Menus

Laissez vous guider par le Chef dans l'esprit du partage et la convivialité

Une expérience culinaire unique à partager

Bienvenue dans un voyage gastronomique où la surprise et la convivialité sont au cœur de chaque repas.

Ici, les menus sont pensés pour l'ensemble de la table, afin d'harmoniser les saveurs et le rythme du dîner.

Chaque plat est soigneusement composé selon le retour du marché, mettant à l'honneur des ingrédients frais et de saison.

Laissez-vous guider par notre savoir-faire et savourez une expérience culinaire où chaque bouchée est une découverte, chaque instant un plaisir partagé.

Menu "Retour du Marché" *Disponible au déjeuner en semaine*

Servi le jeudi et vendredi au déjeuner uniquement

32 € - *3 courses*

Menu "Signature Prélude" *Disponible le soir uniquement*

125 € - *8 courses*

109 € - *6 courses*

Menu "Eveil des Sens" *Disponible tous les midis et soir*

72 € - *5 courses* *

59 € - *4 courses*

Menu "Jules" Jeune Gourmand *Enfant de moins de 12 ans*

25 € - *2 courses*

Les menus : *Ne sont pas modifiables et réalisés selon l'arrivage – Une carte vous est proposée pour un moment inoubliable*
Origine des viandes : *Foie Gras France maison Masse – Le Bœuf et Génisse née et élevée abattue dans la province de Kagoshima*
Allergènes : *Veuillez informer notre personnel de toute allergie ou intolérance avant de passer commande*
TVA : *tous nos prix sont indiqués TTC* ***(Toutes Taxes Comprises)*** *service inclus*

Á la Carte

Ardoise à Partager

Salaison de Porc Noir de Bigorre *80grs* – 25 €

Entrées

Foie gras de Canard mi-cuit au Cognac, servi froid 35 €
Pulpe de Betterave Confite & Griottines de Fougerolles

Œuf parfait cuit à 64°C 32 €
Kadaïf & légumes primeurs
Jus à l'oignon grillé vivifié au Pontarlier

Feuilleté aux asperges blanches 38 €
Morilles sauvages et crème d'Etrez au vin Jaune

Poissons

Langoustine, Moule & St Jacques 48 €
En nage dans l'esprit d'un pot-au-feu au Safran

Homard Bleu poché 49 €
Mousseline de légumes et légumes primeurs
Sabayon agrumes estragon

Végétarien

Risotto aux Truffes Noires 48 €
Riz « Carnaroli » crémeux lié au Comté fruité & Huile d'Olive
Jeunes pousses comme une salade

Les menus : *Ne sont pas modifiables et réalisés selon l'arrivage – Une carte vous est proposée pour un moment inoubliable*
Origine des viandes : *Foie Gras France maison Masse – Le Bœuf et Génisse née et élevée abattue dans la province de Kagoshima*
Allergènes : *Veuillez informer notre personnel de toute allergie ou intolérance avant de passer commande*
TVA : *tous nos prix sont indiqués TTC* ***(Toutes Taxes Comprises)*** *service inclus*

Á la Carte

Viandes

Volaille fermière 46 €

Le suprême cuit lentement au romarin & croustillant des cuisses

Sauce crémeuse aux Morilles sauvages

Duo de Bœuf grillé à la Plancha 49 €

Le filet grillé comme un Rossini au Wagyu « Kagoshima »

Jus des sucs corsé au Porto

Accompagnés de légumes de saison et d'une mousseline de légume

Fromages & Gourmandises

Ardoises de fromages 20 €

Sélection Marc Janin – Mof affineur à Champagnole

Streuzel Gaude Noix 18 €

Ganache montée au Caramel et nougatine au cacao

Sorbet au lait fermenté en infusion à l'agastache

Rhubarbe confite à la bergamote 18 €

Fine coque de meringue croquante

Fruits rouges du « Noyer Fourchu » en jeu de textures

Fondant au Chocolat Equatorial 22 €

Nougatine Cacao Cacahuète

Caramel & Marmelade Orange Amer

Les menus : *Ne sont pas modifiables et réalisés selon l'arrivage – Une carte vous est proposée pour un moment inoubliable*
Origine des viandes : *Foie Gras France maison Masse – Le Bœuf et Génisse née et élevée abattue dans la province de Kagoshima*
Allergènes : *Veuillez informer notre personnel de toute allergie ou intolérance avant de passer commande*
TVA : *tous nos prix sont indiqués TTC* ***(Toutes Taxes Comprises)*** *service inclus*