



TABLE DE CHEF À SAINT-VIT

Maître Cuisinier de France

Sélection Michelin • 2 Toques Gault&Millau • 13,5/20

Une cuisine contemporaine inspirée du terroir, des saisons et des femmes et des hommes qui font vivre notre territoire.

À travers une expérience libre et personnelle, le chef propose une cuisine guidée par le goût, le produit et l'émotion.



ÉVEIL DES SENS

59 €

Une découverte généreuse autour du marché et de la saison.



SIGNATURE PRÉLUDE

109 €

L'expression la plus accomplie de la cuisine du chef.

Menus servis pour l'ensemble de la table.

Accords mets et vins disponibles sur demande.



MENU RETOUR DU MARCHÉ

35 €

Entrée, plat et dessert

Servi uniquement le midi en semaine



MENU JULES

25 €

Pour les enfants de moins de 12 ans

Un plat et un dessert



POUR DÉBUTER, À PARTAGER.

Ardoise de Jambon & Salaisons de Porc Noir de Bigorre

25 €



ÉVEIL DES SENS

Un voyage gourmand inspiré du marché, du terroir et des saisons.



L'ouverture

Foie gras poché au vin du Jura, légumes croquants, quintessence balsamique

Ou

Œuf parfait cuit à 64 °C, crème de champignons, Jésus de Morteau croustillant et émulsion de lait fumé



La pièce du chef

Quasi de veau cuit à basse température, légumes racines & mousseline de pommes de terre, jus corsé & sabayon acidulé

Ou

Filet de maigre sauvage grillé sur peau, variation autour de l'artichaut, anglaise au jus de crustacés.



La note finale

Fine coque de meringue à la fève tonka, kiwi verveine & lait ribot

Ou

Crème brûlée à la liqueur de Gentiane & confit de cassis



SIGNATURE PRÉLUDE

Une immersion dans l'univers du chef.



Instant du chef

Œuf parfait cuit à 64 °C, crème de champignons, Jésus de Morteau croustillant et émulsion de lait fumé



Ouverture

Foie gras poché au vin du Jura, légumes croquants, quintessence balsamique



Le poisson

Filet de maigre sauvage grille, déclinaison autour de l'artichaut, anglaise au jus de crustacés.



La viande

Médailлон de veau cuit à basse température, racines glacées, sabayon acidulé et jus corsé



Affinés de nos alpages

Sélection de fromages affinés par Marc Janin, Meilleur Ouvrier de France affineur



La note finale

Fine coque de meringue à la fève tonka, kiwi verveine et lait ribot



Mignardises

Douceurs de fin de repas



L'ESPRIT PRÉLUDE

« Cuisiner, c'est raconter un territoire, une saison et le travail de celles et ceux qui le font vivre. »



NOS PRODUCTEURS

Michaël Merone

Les Jardins de l'Apprenti'Sage • Châtelay

Éric Jacquier

Produits lacustres • Lugrin

Elyse Francois

Le Noyer Fourchu à Roset Fluans

Marc Janin

Affineur • Champagnole

Vincent Ballot

Meilleur Ouvrier de France • Marnay

Famille Poulaillon

Eau minérale de source • Velleminfroy



OFFRIR L'EXPÉRIENCE PRÉLUDE

Éveil des Sens • Signature Prélude • Chèque valeur

Bons cadeaux disponibles au restaurant et sur restaurantprelude.com

RÉSERVATION

restaurantprelude.com • 03 81 40 53 50 • Saint-Vit

Prix nets TTC • Service compris

Liste des allergènes disponible sur demande

Origine des viandes bovines disponible auprès de notre équipe

Fait maison selon la réglementation en vigueur