

## À la Carte

---

### Entrées

---

- Œuf parfait cuit à 64°C, shitaké cuit au naturel, sabayon au café le 5 de la maison LaGrange* **16 €**
- Carpaccio de Saint-Jacques des côtes françaises, pulpe de citron confit, quintessence de balsamique* **18 €**
- Foie gras de canard mi-cuit au pain d'épices, chutney de pommes relevé au Macvin du Jura* **22 €**

### Plats

---

- Filet de sandre cuit au beurre noisette, endives caramélisées à l'orange, beurre blanc au jus des arrêtes en infusion de combava et citronnelle* **26 €**
- Salmis de poulette de Bresse, le suprême farcie des cuisses confites et des foies blonds, mélange de riz nacré aux épices, sauce crémeuse au Vin Jaune et morilles sauvages* **28 €**
- Filet de bœuf comtois grillé à la plancha, sauce crémeuse au Vin Jaune et morilles sauvages, polenta gratinée au Comté* **38 €**
- Pièce de gibier de chasse française en suggestion*

### Fromages

---

- Ardoise des affinés comtois de la fromagerie Janin à Champagnole, sélection du moment* **12 €**

### Desserts

---

- Choux craquant, crème légère à la noix de pécan et noisette, glace au foin de garde* **14 €**
- Tartelette au citron revisitée, meringue au poivre du Timut, citrons en différentes textures* **14 €**
- Verrine création, crémeux vanille de Madagascar, confit de figue fraîche, espuma au chocolat équatorial de la maison Valrhona* **14 €**

*Prix TTC nets service inclus et hors boissons*

# Menu

---

## *Terroir*

24,50 €

---

*Servi uniquement le midi en semaine – hors jours fériés*

*Plat - Suggestion du Chef*

~

*Fromage - Ardoise des affinés comtois de la fromagerie Janin à Champagnole*

*Ou*

*Dessert - Suggestion sucrée du moment*

## *Prémices*

36 €

---

*Œuf parfait cuit à 64°C, shitaké cuit au naturel, sabayon au café le 5 de la maison LaGrange*

*Ou*

*Carpaccio de Saint-Jacques des côtes françaises, pulpe de citron confit, quintessence de balsamique*

~

*Filet de sandre cuit au beurre noisette, endives caramélisées à l'orange, beurre blanc au jus des arrêtes en infusion de combava et citronnelle*

*Ou*

*Salmis de poulette de Bresse, le suprême farcie des cuisses confites et des foies blonds, mélange de riz nacré aux épices, sauce crémeuse au Vin Jaune et morilles sauvages*

~

*Choux craquant, crème légère à la noix de pécan et noisette, glace au foin de garde*

*Ou*

*Verrine création, crémeux vanille de Madagascar, confit de fruits rouges, espuma au chocolat équatorial de la maison Valrhona*

# Menu

---

6<sup>ème</sup> Sens

65€

---

*Menu dégustation - Servi uniquement pour l'ensemble de la table*

*Foie gras de canard mi-cuit, chutney de pommes relevé au macvin du Jura*

~

*Œuf parfait cuit à 64°C, shiitaké cuit au naturel, sabayon au café le 5 de la maison LaGrange*

~

*Filet de sandre cuit au beurre noisette, endives caramélisées à l'orange, beurre blanc au jus des arrêtes en infusion de combava et citronnelle*

~

*Salmis de poulette de Bresse, le suprême farcie des cuisses confites et des foies blonds, mélange de riz nacré aux épices, sauce crémeuse au Vin Jaune et morilles sauvages*

~

*Pain d'épices snacké au miel du Jura, crèmeux aux marrons, éclats de châtaigne et agrumes*

---

*Fromages*

*Ardoise des affinés comtois de la fromagerie Janin à Champagnole, sélection du moment*

12 €

## Menus

---

**Terroir** - Menu comprenant un plat, un fromage ou un dessert – servi uniquement les midis en semaines hors jours fériés 24,50 €

**Prémices** - Tous les jours - Menu entrée, plat et dessert avec deux choix de plats 36 €

**6<sup>ème</sup> Sens** - Menu dégustation en 5 courses – servi uniquement pour l'ensemble de la table 65 €

### Extrait du Livre de Cave 75cl

---

Arbois	Chardonnay	Domaine Lornet	2018	26 €
Saint-Véran	Château Fuissé	Famille Vincent	2018	38 €
Crozes-Hermitage	Les Launes	Domaine Delas	2019	42 €
Sancerre	Comte Lafond	Domaine Ladoucette	2018	52 €
Chablis	1 <sup>er</sup> Cru Les Lys	Domaine Défaix	2006	72 €

### Extrait de la Carte des Boissons

---

Sodas et Jus de Fruits (33cl et 25cl) 4,50 €

Eaux Minérales de Velleminfroy (100cl - 50cl) 6 € - 3,50 €

Bières Artisanales Régionales 4,50 €

Vins au verre du moment (12cl) 5,50 € à 8,50 €

Cocktail « Maison » 8 €

Coupe de Champagne Deutz Brut Classic 10 €