

Menu

Retour du Marché

32

Entrée, Plat et Dessert selon la suggestion du jour Servi uniquement le midi du mercredi au vendredi

Menu Prémices

54

Menu unique servi en 4 temps

Mise en bouche

~

Œuf parfait 64°, Asperges Vertes du Jura, Jésus de Morteau grillé, cappuccino d'asperge fumé

~

Suprême de Volaille de Bresse en farce fine des cuisses confites

Millefeuille de pomme de terre & Légumes primeurs, sauce crème d'Étrevin Jaune & Morilles sauvages

~

Fine coque de Meringue au Poivre de Cassis, nage de Myrtille & Garigouette,
Sorbet Lait Ribot infusé au Géranium

Menu 6^{ème} Sens

88

*Le Chef vous propose le soir et le week-end
Servi pour l'ensemble de la table en 5 ou 6 temps*

Mise en bouche

~

Ballotine de Foie Gras de Canard, déclinaison de Betterave Yuzu & Livèche

~

Filet de Bar sauvage nacré à l'huile de Colza, Risotto de Petit Epeautre, Anglaise à l'Oignon grillé

~

Suprême de Volaille de Bresse en farce fine des cuisses confites

Millefeuille de pomme de terre & Légumes primeurs,

sauce crémeuse aux Morilles & Vin Jaune

~

Fromages affinés par la maison Janin à Champagnole

Supplément 10

~

Fondant Chocolat Carmelia de chez « Valrhona », crème glacée Vanille intense, nougatine au Cacao

Carte

Servi uniquement le soir & le week-end

Menu Enfant pour les Petits Gourmets de moins de 12ans

Un plat poisson ou viande selon la carte, un dessert et un jus de fruits ou soda 25

Entrées

Asperges blanches de Camargue rôties, sabayon Noisette grillée, gel de Citron & Cécina de Bœuf	28
Ballotine de Foie Gras de canard, déclinaison de Betterave au Yuzu & vinaigrette Balsamique	32
Œuf parfait 64°, Asperges Vertes du Jura, Jésus de Morteau grillé, cappuccino d'asperge fumé	32

Plats

Volaille de Bresse de chez « Cyril », le suprême en farce fine des cuisses confites, Légumes de printemps sauce crème d'Étrez vin Jaune aux Morilles sauvages	45
Filet de Bar sauvage grillé à la plancha, millefeuille de Pommes et herbes fraîches, sauce Anglaise à l'oignon grillé	45

Fromages

Sélection de fromages affinés par la maison Janin à Champagnole	
3 sortes	12
4 sortes	16

Desserts

Fondant Chocolat Caramelia de chez « Valrhona », crème glacée Vanille intense, nougatine au Cacao	20
Fine coque de Meringue au Poivre de Cassis, nage de Myrtille & Gariguette,	
Sorbet Lait Ribot infusé au Géranium	18

Prix nets TTC en Euros – service inclus et hors boissons, Viandes d'origine Française