

Les entrées

- Nem d'escargots et poireaux, purée de butternut, émulsion à l'ail et chips de Morteau (possible en version veggie 16,90€) 23,00 €
- Ballotine de foie gras au parfum du Jura, chutney de mangue et pain aux graines 25,90 €
- Œuf façon meurette, sandre poché, focaccia au lard toasté 18,00 €
- Carpaccio de saumon fumé maison, vinaigrette orange et aneth, câpres et pickles d'oignons rouges 21,00 €

Les plats

- Œuf parfait fermier, légumes du marché, crème au Vin Jaune (Veggie) 22,00 €
- Pavé d'esturgeon à la plancha, émulsion au chorizo 28,00 €
- Filet de bar grillé, sauce curry citronnelle 29,00 €
- Le poisson du moment, selon arrivage Voir ardoise
- Magret de canard servi rosé, sauce Thaiï 32,00 €
- La volaille de Bresse de la maison Marquis, morilles et Vin Jaune 36,00 €

Les fromages

- La sélection du fromager, gelée de Savagnin 9,20 €
- Fromage blanc faisselle nature 4,00 €
- Fromage blanc faisselle coulis du moment ou crème 4,50 €
- Fromage blanc faisselle au miel 4,50 €

Les desserts

à choisir en début de repas.

Nos glaces et sorbets sont fabriqués par nos soins.

- Tartelette chocolat et praliné de pistache 11,50 €
- Moelleux et ganache montée à la gaude, coulis caramel, pop corn et tuile croquante 11,50 €
- Pavlova aux pommes et fèves de Tonka, chantilly Manzana 11,50 €
- Cheesecake et crumble aux épices, mangue confite et crème passion 11,50 €

Origine des viandes
canard et volaille : France

Prix TTC, service compris.

Un plat ou une entrée minimum par personne.

Pour les poissons bien cuits et les allergies merci de nous le préciser à la prise de commande.

Tout changement entraînera un supplément.