

Carte

Entrées froides

Cabillaud et Yaourt fumé
servi froid, raviole de chou rave et trompette de la mort

43,00€

Racine de Persil et Œufs de Caille
en pressé au Vin Jaune et truffes « Melanosporum »

47,00€

Entrée chaude

Sanglier et Genièvre
*betterave jaune confite,
compotée d'échalotes grises*

45,00€

Poisson et Coquillage

Lieu Jaune de ligne et Salsifis
*pleurotes,
huile aromatique à l'anis vert*

53,00€

Saint Jacques et Sucrine
*navet boule d'or,
pulpe de mangue verte*

56,00€

Viande et Volaille

Volaille de Bresse de la Ferme Roussel-Voisard

*céleri rave et estragon,
sauce onctueuse au Vin Jaune et morilles*

59,00€

Pintade de Miéral et Cardamome

*chou kale,
crosnes et jus beurré*

57,00€

Lièvre «Façon Royale»

*topinambours et châtaignes
dans l'esprit d'une salade gourmande*

58,00€

Les Fromages

Cancoillotte et Jésus de Morteau

*en mousse légère
et épices de pain à la sauge*

17,00€

Comté et Radis Bleu

en jeux de textures et d'affinage

17,00€

Les Douceurs

Chocolat et Raisin

en feuille à feuille onctueux

22,00€

Coing et Poivre de Jamaïque

sablé aux amandes torréfiées

22,00€