

Carte

Entrées froides

Fera, Chou de Bruxelles et Coriandre
Cuite au Beurre de Coriandre, Citron Confit
Et Biscuit Moelleux

41,00€

Pintade, Radis Glaçon et Trousseau
Le Filet poché au Poivre de Danané, Gelée de Trousseau
Et Emulsion à l'Huile de Navette

43,00€

Truffe Noire « Mélanosporum » et Panais
Sur une Pulpe de Roquette, Emulsion de Panais Truffée
Et Poudre de Noisettes Torréfiées

48,00€

Entrées chaudes

Coquillage, Topinambour et Bourrache
Huile Aromatique au Pomme Granny Smith, Pain de Seigle Grillé
Et Crème Iodé

43,00€

Escargot du Petit Mercey, Fenouil et Poivre des Cimes
Accompagné de Raviole et Jus de Tête de Veau réduit
Croustillant d'Epice de Fenouil

45,00€

Foie Gras, Capucine Tubéreuse et Badiane
Snacké à la Farine de Gaude
Et Caramel de Vin Rouge

44,00€

Poissons et Crustacés

Dos de Cabillaud, Chou Kale et Réglisse
Côte de Chou à l'Huile de Citron,
Jus d'Arêtes Aillé et Tuile Végétale

46,00€

Pagre, Oseille et Vin Jaune
Gnocchi Parisienne au Chou-Fleur et Oseille
Emulsion au Vin Jaune et Curcuma

48,00€

Saint-Jacques, Betterave Blanche et Gingembre
Grillée à l'Huile de Noisettes,
Raviole de Betterave et Echalotes Confites

51,00€

Viandes et Volailles

Poulette de Bresse, Morilles et Vin Jaune
En Deux Cuissons, la Cuisse Farcie aux Morilles,
L'Aile Contisée de Foies Blonds et Massala,
Déclinaison autour du Cèleri Rave et Estragon

57,00€

Pigeon, Salsifis et Cardamome
Sur un Toast de Céréales
Jeunes Pousses d'Épinards à l'Huile d'Origan
Jus Réduit à la Cardamome

55,00€

Carré de Porc, Artichaut et Genièvre
Roti au Beurre de Genièvre et Lard Cul Noir
Cubes de Panisse à la Saug

53,00€

Les Fromages

Cancoillotte et Vin Jaune
En Émulsion, Pommes de Terre et Fumé du Jura

17,00€

Les Affinés à Souhait du Pays Comtois et de France

18,00€

Sentiments de Douceurs

Caramel et Amande
Dans une idée de tartelette gourmande de saveurs

21,00€

Ananas et Anis
En Jeux de textures

21,00€

Chocolat Manjari, Orange et Poivre de Sichuan
En Feuilles à Feuilles Craquantes

21,00€