

Pour commencer



Pressé de lapin aux aromates et trompettes de la mort,
crème montée « moutarde / curry » et pain toasté

15 €

Gravlax de truite du « Moulin de Pierre », pickles de légumes croquants,
beurre d'algues et marinade instantanée au poivre vert Kâmpôt

18 €

Salade de tomates anciennes aux fines herbes,
gambas crystal bleues snackées, chorizo, olives noires,
burrata et croutons de pain de mie

18 €

Médailon de foie gras de canard, gelée « vanille / Macvin »,
chutney « oignon rouge / griottine de Fougerolles / balsamique »

20 €

Carpaccio de filet mignon de veau façon thaï,
beurre d'ail noir et pains toastés

20 €

L'entre deux



Echine de porc Basque plancha, pommes de terre, ventrèche et légumes du moment	20 €
Médailles de râble de lapin aux pruneaux et jambon du Haut-Doubs, variation autour de la patate douce	23 €
Pièce d'agneau snackée, tartine gourmande frottée à l'ail, aubergines grillées, oignons confits et olives noires	25 €
Filet de bœuf plancha, variation autour de l'aubergine et émulsion de crème « Vin Jaune / curry Madras »	32 €
Volaille de Bresse (cuisse ou suprême) de la Ferme de « Laurency », risotto crémeux aux morilles, Comté et Vin Jaune	35 €

Pour terminer en douceur



Tartelette chocolat blanc, fraise, framboise,
vinaigre balsamique et sorbet fruits rouges

11 €

Financier aux griottines de Fougerolles,
espuma pistache et sorbet griotte

11 €

Variation autour des fruits exotiques « mangue / ananas / passion »

11 €

Truffe glacée au café, crème anglaise aux gousses de vanille

11 €

Dessert du moment

11 €

Sphère meringuée, crémeux yuzu, sorbet cassis et pâte sucrée

12 €

Pour terminer sur une note sucrée, merci de passer commande en début de repas