

Pour commencer



Œuf Bio du Jura parfait (dés de Morteau, fèves de soja)
émulsion de cancoillotte au Vin Jaune et chips de pain.

16 €

Salade de queues de langoustines, jambon de Bayonne, avocat,
tomates et noisettes torréfiées.

16 €

Filet de truite de la maison « Beuque » mariné façon gravlax,
pickles de radis et carottes, beurre d'algue et râpé de citron noir d'Iran.

18 €

Médaille de foie gras de canard, gelée de Yuzu, pâte main de Bouddha et
râpé de citron jaune d'Iran.

18 €

L'entre deux



Magret de canard rôti au miel du Jura, pulpe de patates douces et griottines de Fougerolles.

25 €

Agneau de lait des Pyrénées, galette de pois chiche au curry et légumes grillés « aubergines, courgettes, poivrons ».

25 €

Filet de bœuf limousin, purée croustillante au Morbier et légumes du moment.

30 €

Médillons de filet mignon de veau, polenta croustillante, tomates confites, olives noires, mascarpone et jus de viande au Vin Jaune.

30 €

Volaille de Bresse (cuisse ou suprême) de la maison « Roussel Voisard », risotto crémeux aux morilles, Comté et Vin Jaune.

35 €

Pour terminer en douceur



- Yaourt chocolat blanc (dés de pomme verte, pamplemousse, framboise, gelée d'hibiscus et croustillant chocolat blanc). 10€
- Sphère meringuée, crémeux yuzu, sorbet cassis et pâte sucrée. 10€
- Truffe glacée au café, crème anglaise aux gousses de vanille. 10€
- Smoothie ananas, mangue, gingembre, sorbet passion et meringue croustillante noix de coco. 10€
- Crème glacée au vin Jaune, fraises, sirop griottines balsamique et mélange de céréales croustillantes. 10€