

## Pour commencer



- Tartare d'asperges vertes et blanches aux aromates,  
queues de langoustines rôties au four, jambon de Bayonne  
et mayonnaise « curry / Vin Jaune »  
18 €
- Vichyssoise comme une pana cotta  
« saumon fumé / choux-fleurs / sarrasin »  
18 €
- Carpaccio de filet de veau façon thaï,  
beurre d'ail noir et pains toastés  
20 €
- Quenelles de Sandre, émulsion crème de langoustine,  
rappé de truffe melanosporum et chips de pain  
25 €
- Tarte feuilletée « ris de veau / morilles / sot-l'y-laisse de volaille /  
petits pois / asperges », émulsion de crème au Vin Jaune  
25 €

## L'entre deux



Pièce de cochon basque au jus de viande,  
écrasée de pommes de terre au Comté, chorizo et légumes du moment

20 €

Médillons de râble de lapin aux pruneaux et jambon du Haut-Doubs,  
polenta et pulpe de carottes jaunes, jus au romarin

20 €

Épaule d'agneau rôtie au four, pommes de terre fondantes,  
poêlée d'artichaud, tomates confites et olives noires

25 €

Filet de bœuf plancha, variation autour de l'aubergine et émulsion de crème  
« Vin Jaune / curry Madras »

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



Cube chocolat praliné croustillant, sorbet yuzu et espuma chocolat noir  
11 €

Biscuit roulé « fraise / rhubarbe », crème montée « vanille / mascarpone »,  
Sorbet « framboise / gingembre »  
11 €

Macarons datte Medjool, citron confit et crème glacée cardamome  
11 €

Flan « vanille / Vin Jaune »,  
ganache montée chocolat blanc et noisettes caramélisées  
11 €

Truffe glacée au café, crème anglaise aux gousses de vanille  
11 €

Sphère meringuée, crèmeux yuzu, sorbet cassis et pâte sucrée  
12 €

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