

Pour commencer



- Pointes d'asperges vertes et blanches aux aromates, mayonnaise
« citron / ciboulette », croutons de pain de mie et huile de cameline 16 €
Auxerrois « Trois Châteaux », Domaine Kuentz-Bas (7€)  
- Pressé de lapin aux trompettes, pickles de légumes croquants et pain toasté 18 €
Poulsard, Domaine Baud (7€)
- Tube de pain croustillant, guacamole d'avocat au piment fumé du Béarn,
queues de langoustine rôties au four et graines de courge torréfiées 20 €
Cairanne « Réserve des Seigneurs », Domaine Oratoire Saint Martin (7.50€)  
- Œuf Bio parfait, crème de Comté au « curry / Vin Jaune »,
chips de Morteau, morilles et fèves de soja 25 €
Chardonnay-Savagnin « La Vouivre », Domaine des Carlines (8€)
- Médaille de foie gras de canard, chutney griottines de Fougerolles 25 €
Gasconne IGP « Villa Chambre d'Amour », Lionel Osmin & Cie (6€)

L'entre deux



Filet mignon de porc farci « tomates confites / artichauts / olives noires »,
tranche d'aubergine grillée et polenta 25 €
Saint Joseph, Maison Les Alexandrins (8€)

Magret de canard plancha, variation autour de la patate douce
et caramel « griottines / balsamique » 28 €
Saint-Emilion « Lady Laroze », Château Laroze, **Grand Cru Classé** (9€)

Faux filet plancha, croustilles de pomme de terre, poêlée de pleurotes
et jambon cru fumé du Haut-Doubs 30 €
Châteauneuf-Du-Pape, Château Mont-Redon (14€)

Pièce d'agneau de lait de la ferme du Jointout,
galette de pois chiches au curry Madras 35 €
Trousseau, Domaine Rolet (7.50€)

Volaille de Bresse de la Maison Marquis, risotto crémeux au Comté
et sauce morilles au Vin Jaune 39 €
Vin Jaune Château-Chalon, Domaine Baud (14€)

Pour terminer en douceur



Tiramisu « pistache / griottines », sorbet griottes 11 €
Rhum 8 ans d'âge (2cl / 5€)

Truffe glacée au café, crème anglaise aux gousses de vanille 11 €
Carminia, Domaine Baud (8cl / 6€)

Smoothie « ananas / gingembre » et tartare de fruits exotiques, 11 €
meringue noix de coco
Liqueur de passion, La Maison Mathy (2cl / 5€)

Millefeuille, ganache montée « chocolat blanc / vanille », sauce chocolat, 12 €
noix de pécan caramélisées et sorbet « framboise / hibiscus »
Amaretto (2cl / 4€)

Sabayon chocolat noir, dés de brownies, noisettes caramélisées, 12 €
praliné croustillant, caramel beurre salé et crème glacée vanille
Macvin rouge, Domaine Pignier (8cl / 7€)

Sphère meringuée, crémeux yuzu, sorbet cassis et pâte sucrée 12 €
Coupe de Champagne (12cl / 12€)

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