

Pour commencer



Queues de langoustine rôties au four, déclinaison autour du
Choux-fleurs/curry/Vin Jaune et chips de pain.

16 €

Médallions de foie gras de canard « vanille/Macvin », pulpe de poire
et gelée de cassis.

18 €

Cassolette d'escargots « Bonvalot » aux morilles, Comté, Morteau,
fèves de soja et émulsion de crème au Vin Jaune.

18 €

Carpaccio de noix de st jacques, tartare d'huîtres aux aromates,
beurre d'algues et pains toastés.

18 €

L'entre deux



Médallions de ballotine de volaille fermière aux champignons des bois, risotto croustillant au Comté.

25 €

Pièce d'agneau « Bio » français, ravioles embeurrées de choux, Morteau et jus de viande.

28 €

Filet de bœuf « IGP Bourgogne » plancha, brunoise de topinambour au jus de viande, Vin Jaune et crémeux pommes de terre.

30 €

Ris de veau français, « Macvin/pistache », déclinaison autour de la butternut.

30 €

Volaille de Bresse (cuisse ou suprême) de la maison « Roussel Voisard » au jus de viande et Vin Jaune, galette de maïs au curry madras et légumes du moment.

35 €

Pour terminer en douceur



Tartelette « marron / chocolat », sorbet cassis.	10€
Variation autour du miel du Jura, crème glacée Macvin.	10€
Pomme rôtie au four, caramel de fruits secs et crème glacée vanille.	10€
Sphère meringuée, crémeux yuzu, sorbet framboise et pâte sucrée.	10€
Truffe glacée au café, crème anglaise aux gousses de vanille.	10€
Crémeux chocolat noir, griottines de Fougerolles et espuma pistache.	10€