

## Pour commencer



Gravlax de truite rose du moulin de Pierre, pickles de légumes,  
beurre d'algues et râpé de citron noir d'Iran

18 €

Tartine gourmande aux escargots Bonvalot, Morbier, cèpes, aromates,  
chips de Morteau et sucrine

18 €

Velouté de butternut au curry Madras et vin Jaune, mouillette de foie gras,  
et jambon cru du Haut-Doubs

20 €

Tarte feuilletée aux ris de veau, morilles, fèves de soja,  
moules de Bouchot et queue de langoustine

28 €

## L'entre deux



Presse de porc ibérique, pommes de terre fondantes aux cèpes,  
Morteau et fèves de soja, artichauts et tomates confites

25 €

Filet de bœuf au poivre Kampot vert au sel, légumes du moment  
et risotto crémeux « Comté/Vin Jaune »

35 €

Côte de veau au jus de viande, millefeuille de pommes de terre au chorizo  
et toast d'os à moelle « champignons / aromates »

35 €

Volaille de Bresse de la Maison Marquis, sauce « morilles / vin Jaune »,  
crêpe vonnassienne « Morteau / Comté » et légumes du moment

39 €

## Pour terminer en douceur



Eclair praliné croustillant, noisettes caramélisées et sorbet yuzu 11 €

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

Cromesquis de riz au lait, sauce chocolat et crème montée vanille 11 €

Tarte fine aux pommes, crème d'amande « pistache / griottines », sorbet griotte 11 €

Cookie chocolat Dulcey, fruits exotiques et crémeux vanille mascarpone 11 €

Flan « vanille / vin Jaune », crème glacée curry Madras 12 €

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