

Pour commencer



Fricassée d'escargots Bonvalot, mousseline « de céleri boule, ail noir » émulsion de crème au vin jaune et chips de Morteau.

16€

Salade de pointes d'asperges, queues de langoustine rôties au four, jambon de Bayonne, avocats grillés, noisettes torréfiées et mayonnaise curry Madras et vin Jaune.

20€

Sashimi de thon rouge aux aromates, citron caviar, beurre d'algues et pains toastés.

20€

Pâté en croûte de volaille de Bresse, gelée vin Jaune et crème montée autour du citron.

20€

Escalope de foie gras plancha, rhubarbe confite, framboises fraîches et caramel de Macvin.

25€

L'entre deux



Ballotine de pintade fermière en médaillons au jus de viande, légumes grillés et pommes de terre fondantes.

20€

Magret de canard plancha, pomme caramélisée, tombée d'épinard au vinaigre de framboise et griottines de Fougerolles.

25€

Pièce de veau ultra fondante, variation autour de la pomme de terre et légumes du moment.

30€

Volaille de Bresse (cuisse ou suprême) de la maison « Roussel Voisard », risotto crémeux aux morilles, asperges et vin jaune.

35€

Pour terminer en douceur



Tartelette chocolat blanc, framboise, gelée hibiscus et sorbet fraise
gingembre. 10€

Feuilleté « fraise, mascarpone » et son sorbet. 10€

Truffe glacée au café, crème anglaise aux gousses de vanille. 10€

Sphère meringuée « yuzu/cassis/praliné ». 10€

Croustillant chocolat noir, griottines de Fougerolles et espuma pistache. 10€

Pomme rôtie au four, sablé Breton aux graines de Sésame, caramel de fruits
secs au Macvin, crème glacée vanille. 10€