

## Pour commencer



Cromesquis d'escargot « Bonvalot »,  
crémeux de pommes de terre légèrement aillées.

16 €

Filet de truite de la maison « Beuque » mariné façon gravlax, pickles  
de radis et carottes, beurre d'algue et râpé de citron jaune d'Iran.

16 €

Œuf Bio du Jura parfait, dés de Morteau et fèves de soja, émulsion  
cancoillotte au Vin Jaune et chips de pain.

18 €

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

18 €

Plancha de queues de gambas de Madagascar, avocat, asperge, jambon  
de Bayonne, noisettes torréfiées et mayonnaise « curry / Vin Jaune ».

18 €

## L'entre deux



Magret de canard rôti au miel du Jura, variation autour de la patate douce, griottines de Fougerolles et caramel balsamique.

25 €

Echine de porc Basque à la plancha, pommes de terre fondantes, ventrèche et légumes du moment.

25 €

Filet de bœuf « Charolais », polenta croustillante « mascarpone / olive noire / tomate confite », jus de viande au Vin Jaune.

35 €

Volaille de Bresse (cuisse ou suprême) de la maison « Roussel Voisard », risotto crémeux aux morilles, Comté et Vin Jaune.

35 €

## Pour terminer en douceur



Fingers chocolat « Dulcey » praliné croustillant,  
noisettes caramélisées et sorbet « mangue/passion ».

11 €

Choux craquelin « pistache / griottines de Fougerolles »  
et sorbet griotte.

11 €

Tartelette yaourt chocolat blanc, framboises et gelée d'hibiscus.

11 €

Concassé de fraises, balsamique, crème glacée au Vin Jaune et granola.

11 €

Biscuit moelleux chocolat praliné, espuma au lait d'amande,  
cardamome et crème glacée « fraise/framboise/balsamique ».



11 €

Sphère meringuée, crémeux yuzu, sorbet cassis et pâte sucrée.

12 €