

Pour commencer



Cassolette de moules de bouchot, Morteau, Comté, poireaux,
fèves de soja et émulsion crème iodée

Pouilly Fumé, Domaine Denizot (8€)

16 €

Raviole de gambas et épinards, émulsion au coulis de morilles,
Vin Jaune et curry Madras

Étoile non-ouillé, Domaine de Montbourgeau (7.50€)

18 €

Cannelloni de tartare de filet de bœuf, marinade au poivre Kâmpôt,
aromates et beurre iodé

Poulsard, Domaine Rolet (7.50€)

20 €

Médailon de foie gras de canard la Maison Bruck, pulpe de poire,
vanille et gelée de cassis

« Villa Chambre d'Amour », Lionel Osmin (6€)

26 €

L'entre deux



Poitrine de porc bio caramélisée au Macvin, patates douces rôties au four, champignons et jus de viande

Chorey-Lès-Beaune, Domaine Maldant-Pauvelot (8.50€)

25 €

Ballotine de pintade fermière, risotto crémeux butternut, marrons, girolles et noisettes torréfiées

Trousseau « Cousu main », Domaine Baud (7€)

28 €

Filet de bœuf plancha mariné au Vin Jaune, tarte fine de légumes anciens et pulpe de panais

Saint-Joseph, Domaine Courbis (9€)

38 €

Volaille de Bresse de chez Pauline Badin façon paëlla, sauce morilles et Vin Jaune

(la cuisse en ballotine ou le suprême plancha)

Vin Jaune Château-Chalon, Domaine Baud (14€)

40 €

Pour terminer en douceur



Brûlée façon pain perdu, caramel de fruits secs au Macvin
et crème glacée noisette du Piémont 12 €
Jura'Rhum, Marie Louise Tissot (2cl / 5€)

Tartelette marrons, cassis et chocolat 12 €
Baileys (2cl / 4€)

Truffe glacée au café et crème anglaise aux gousses de vanille 12 €
Macvin rouge, Domaine Pignier (8cl / 7€)

Millefeuilles pistache et Griottines de Fougerolles, sorbet griotte 12 €
Liqueur Griottines de Fougerolles, Distillerie Peureux (2cl / 5€)

Sphère meringuée, crémeux yuzu, sorbet framboise et pâte sucrée 14 €
Coupe de Champagne (12cl / 12€)

Pour terminer sur une note sucrée, nous vous remercions de passer commande en début de repas