

Pour commencer



Persillé de pintade fermière et crème montée moutarde à l'ancienne et curry 16 €

Chardonnay « Cuvée Flor », Domaine Baud (7€)

Tarte fine tomates confites, olives noires, artichauts confits, rosace de Morteau et œuf parfait bio du Jura 16 €

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

Salade de quinoa aux aromates, concassé de homard, tomates et artichauts confits, olives noires et graines de courge 20 €

Saint Veran, Domaine du Val Lamartinien (7.50€)

L'entre deux



Pièce de porc basque plancha, pommes de terre au jus de viande, oignons confits et légumes du moment <i>Languedoc « Côte de bœuf », Gourmet Père et Fils (7€)</i>	25 €
Suprême de volaille fermière aux morilles et Vin Jaune <i>Vin Jaune Château-Chalon, Domaine Baud (14€)</i>	38 €
Filet de bœuf plancha, risotto crémeux au Vin Jaune et morilles <i>Saint-Joseph, Domaine Courbis (9€)</i>	48 €
Queues de langoustines rôties au four, garniture du moment et émulsion homard <i>Condrieu « Aux Ruses », Jocelyne et Yves Lafoy (9.50€)</i>	42 €

Pour terminer en douceur



Cookie chocolat blanc et déclinaison de fruits rouges 11,50 €
Amaretto (2cl / 4€)

Truffe glacée au café et crème anglaise aux gousses de vanille 11,50 €
Macvin rouge, Domaine Pignier (8cl / 7€)

Flan « vanille / Vin Jaune » et crème glacée au curry Madras 12,50 €
Jura'Rhum vieilli en fût de Vin de Paille (2cl / 5€)

Sphère meringuée, crémeux yuzu, sorbet cassis et pâte sucrée 12,50 €
Coupe de Champagne (12cl / 12€)

Paris-Brest praliné croustillant, noisettes caramélisées et sorbet yuzu 11,50 €
Limoncello (2cl / 4€)

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