

Des toasts, canapés de bienvenue et une mise en bouche seront servis
en début de repas pour tous nos menus.

Menu à 26.80€

La terrine de foies de volaille préparée par nos soins
Les joues de porc façon grand'mère, lie de vin rouge
Les fromages de la région
Le dessert du jour

Menu à 47.50€

Le Filets de Truite désarêtés, sabayon à l'Absinthe de Pontarlier
Les Rouelles de Pintadeau, farcies aux Pruneaux
La ronde des fromages de France
Le chariot de desserts

Menu à 59.80€

L'escalope de foie d'oie poêlée, caramel de fruits
Les noix de st jacques rôties, sauce coraillée
Le petit sorbet
La Volaille de Bresse désossée, rôtie, gros Médaillon, Morilles noires.
La ronde des fromages de France
Le pré-dessert
Le chariot de desserts

Menu à 80.00€

Menu inspiré du marché servi dans une suite
de cinq plats en quantité raisonnable
(Pour une table complète uniquement)

Prix nets, boissons non comprises.

Première assiette

Les Filets de Caille et Dés de Foie gras 25.00 €
Le foie gras de canard à l'ancienne en terrine, préparé à la maison 27.00€
Le foie gras d'oie poêlé, caramel de vin de paille 27.50€
La Raviole aux Truffes blanches et Œuf poché, Truffes Tuber Aestivum 30.00€

Poissons et crustacés

Le homard rôti, décortiqué, Risotto aux petits légumes, corail de Homard 38.00€
Les noix de Saint Jacques poêlées, Coulis de Pommes de Terre douce 29.50€
Le méli-mélo de queues de langoustines décortiquées au beurre d'oranges 30.00€
Les Filets de Truite désarêtés, petit Sabayon à l'Absinthe de Pontarlier 27.00€
Le Dos de Cabillaud, Beurre safrané 28.00€

Deuxième assiette

La Volaille de Bresse farcie, morilles noires, crème de Vin Jaune 30.00€
Le filet mignon de veau, doré au four, Morilles à la crème (pour 2 personnes) 70.00€
La pièce de Filet de Bœuf grillée, Jus réduit, Paillasson de Pommes de terre 32,00€
Le Magret de Canard mulard poêlé, servi rosé, Sauce veloutée au Gigondas (2 prs) 56,00€
La ronde des fromages de France 11.20€
Le grand chariot de desserts 12.50€