

## Menu Saint Germain

à 40 euros

*(Ce Menu n'est pas servi le samedi soir, Le dimanche midi  
et les jours Fériés)*

Mise en bouche

\*\*\*

Gravlax de truite rose de la pisciculture Beuque, pomme purée citronnée, pickles et  
crème acidulée

\*\*\*

Épaule d'agneau confite aux abricots secs, couscous parfumé à la réglisse

\*\*\*

Savarin au Macvin et petits fruits

### Plats carte

Filet de volaille de Bresse  
aux morilles et Vin Jaune  
cuisse servie en cocotte, galette de maïs  
aligot au Comté

47.50 €

\*\*\*

Homard breton servi entier, riz vénéré  
quelques légumes, bisque au Vin Jaune 65.00€  
(selon arrivage)

## Menu de nos 20 ans à l'Hostellerie

2005-2025

menu complet à 87 euros  
et Menu à 72 euros (foie gras **ou** noix de St-Jacques, ris de veau, fromage et dessert)  
(Même Menu servi pour l'ensemble de la table)

*Accord mets et vins d'Arlay 3 verres à 26€, 4 verres à 32€*

Mise en bouche

\*\*\*

Foie gras de canard aux fruits rouges  
hibiscus et brioche feuilletée 28.00€

*Côtes du Jura Fleur de Chardonnay 2022  
Domaine de Sainte Marie*

\*\*\*

Noix de Saint-Jacques des côtes françaises saisies puis marinées, servies froides sur une  
pulpe de pomme de terre à l'huile d'olive des Baux de Provence  
citron caviar et huile de vanille 28.00€

*Etoile Savagnin Floral 2023 Côtes des Vents  
Domaine Cartaux Bougaud*

\*\*\*

Ris de veau poêlés sur un caviar d'aubergine aux citrons confits et girolles 43.50€

*Côtes du Jura Pinot Noir 2017  
Domaine Château d'Arlay*

\*\*\*

Le Comté 36 mois de la fromagerie Arnaud et raviole d'ananas confit aux épices au  
Comté 12 mois 16.00€

*Côtes du Jura Vin Jaune 2017 « Cuvée Armand »  
Domaine Laura Bourdy*

\*\*\*

Crème brûlée au Vin Jaune, croquant aux noix  
sorbet ananas, pointe de curry de Madras 16.00€

## Menu Plaisir

à 65 euros sans fromages  
à 72 euros avec fromages

Mise en bouche

\*\*\*

Panacotta autour de la langoustine du Guilvinec, crabe et Kasnodar Caviar Baeri 28.00€

\*\*\*

Filet de volaille de Bresse façon Rossini, asperges vertes « La Belle » de Didier et Sabine, polenta et jus 43.50€

\*\*\*

Le Comté 36 mois de la fromagerie Arnaud et raviole d'ananas confit aux épices au Comté 12 mois 16.00€

\*\*\*

Vanille de Madagascar, biscuit chocolat Manjari et praliné noisette du Piémont 17.00€

Tous les plats des menus sont disponibles  
«à la carte» (prix à droite de chaque plat)  
*Sauf pour le Menu St Germain*

## Menu Gourmand

à 50 euros sans fromages  
à 57 euros avec fromages

Mise en bouche

\*\*\*

Fraicheur de pâte à raviole à la Gaude, Serra aux petits légumes printaniers, pignons de pin et roquette 25.00€

\*\*\*

Dos de cabillaud Skrei et escargots de la ferme Bonvalot, épinards, petit épeautre et jus au curry vert 32.50€

\*\*\*

Sélection de fromages affinés du Jura  
servis à l'assiette, pain aux fruits secs 12.50€

**ou**

Faisselle de fromage blanc 7.00€

\*\*\*

Poire Williams pochée au cacao et agrumes  
crémeux vanille et sorbet poire au Galant des Abbesses 16.00€

## NOS FOURNISSEURS

-Pisciculture Beuque à Marigna sur Valouse

-Chocolat Valrhona à Tain l'Hermitage

-Enil Bio à Poligny

-Beurre de Barratte, crème de Bresse à Etrez

-Fromagerie Arnaud Juraflore au Fort des Rousses

-Bonnefoy légumes à Louhans

-L'Escargotière Bonvalot à Petit Mercey

-Maison Masse-MIN de Lyon : foie gras, viande de producteur, charcuterie Italienne et Espagnole, truffe

-Salaisons Chapuis à Villers le Lac

-Les Volailles de l'Européen à Bourg en Bresse

-Les pigeons Quintart à Baudrières

-Poissonnerie Margain Marée à Dole

-Les Asperges Vertes de Sabine et Didier Ferreint à Mallemort

-Thiercelin épices à Paris

-Etablissement Guillin et fils, produits pâtisserie à Perrigny

-Vins et Vinaigres à Arbois

-Les huiles du Val d'Amour à Germigney

-Bières Rouget de Lises à Bletterans

-Minoterie Sauvignat à Patornay

-Café et Thé Folliet à Chambéry

-Miel Julien Compagnon à Pannessières

-Le Caviar de Rova Caviar à Madagascar

Toutes nos viandes sont d'origine France

**et sans oublier tous nos vigneronns présents sur notre carte des vins**

## Menu pour les Gastro-Mômes

servi jusqu'à 12 ans

plat et dessert à 17 euros

entrée, plat et dessert à 20 euros

Le burger au foie gras et salade

\*\*\*

La saucisse de Morteau

**ou**

L'escalope de volaille

**ou**

Le filet de truite

accompagné d'une purée à la Vache qui Rit  
et légumes

\*\*\*

Le moelleux au chocolat et glace vanille

**ou**

2 boules de glace Maison  
(chocolat, vanille, bubble gum ou fruits rouges)

Liste  
Allergènes

