

## MENU GOURMAND

À 48 EUROS SANS FROMAGES  
À 55 EUROS AVEC FROMAGES

### MISE EN BOUCHE

\*\*\*

FRAICHEUR AUTOUR DE LA LAITUE ET TRUITE DE LA PETITE  
MONTAGNE, VINAIGRETTE À L'HUILE DE COLZA  
DE LA FERME DE GERMIGNY 25.00€

\*\*\*

FILET DE PINTADE FERMIERE DE L'AIN, MILLE-FEUILLE DE POMME  
DE TERRE, BLETTE, ESCARGOT DE LA FERME BONVALOT, PESTO  
D'AIL DES OURS 32.50€

\*\*\*

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS  
SERVIS À L'ASSIETTE, PAIN AUX FRUITS SECS 12.50€

OU

FAISSELLE DE FROMAGE BLANC 7.00€

\*\*\*

SOUPE DE FRUITS ROUGES, MENTHE POIVRÉE  
SORBET, ESPUMA AU MACVIN ROUGE 16.00€

## PLATS CARTE

FILET DE VOLAILLE DE BRESSE «EXCELLENCE MIÉRAL»  
AUX MORILLES ET VIN JAUNE  
CUISSÉ 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)

Tous les plats des menus sont disponibles  
«À LA CARTE» (PRIX À DROITE DE CHAQUE PLAT)

## MENU PLAISIR

À 64 EUROS SANS FROMAGES  
À 71 EUROS AVEC FROMAGES

### MENU DÉGUSTATION À 87 EUROS

3 PLATS SUR 4 DANS LE MENU PLAISIR, FROMAGE ET DESSERT  
MÊMES PLATS ET MENU POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

### MISE EN BOUCHE

\*\*\*

FOIE GRAS DE CANARD AUX ABRICOTS, FÈVES  
POIVRE VERVEINE, BRIOCHE FEUILLETÉE 28.00€

OU

RAVIOLE DE BŒUF FAÇON CARPACCIO, CONCOMBRE  
CREVETTE LABEL ROUGE ET CAVIAR BAERI DE MADAGASCAR  
29.50€

\*\*\*

FILET DE PIGEONNEAU DE MR QUINTART, TARTELETTE DE PETITS  
POIS, GIROLLES, CAVIAR D'AUBERGINE, COPEAUX DE JAMBON  
IBERICO BELLOTA 42.50€

OU

FILET DE RASCASSE SÉBASTE DE ST JEAN DE LUZ AU TANDOORI  
POLENTA, FLEUR ET ROSE DE COURGETTE  
JUS AUX AGRUMES POUTARGUE 42.50€

\*\*\*

CHÈVRE FRAIS DE LA FERME DES CABROTINS À LA CIBOULETTE  
PANÉ AUX NOIX, COMPOTE DE  
RHUBARBE À L'HIBISCUS 16.00€

\*\*\*

SOUPE DE FRUITS ROUGE À LA MENTHE POIVRÉE  
SORBET, ESPUMA AU MACVIN ROUGE 16.00€

OU

CRÈME BRULÉE AU VIN JAUNE, CROQUANT AUX NOIX  
SORBET ANANAS, POINTE DE CURRY DE MADRAS 16.00€

OU

DESSERT AUTOUR DU CITRON  
DE LA VANILLE ET DE LA MYRTILLE 17.00€

## 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'EUROPÉAIN À BOURG EN BRESSE
- LES PIEGEONS 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 LISLES À BLETTERANS
- MINOTERIE SAUVIN À PATORNAY
- CAFÉ ET THÉ FOLLIET À CHAMBÉRY
- MIEL JULIEN COMPAGNON À PANNESSIÈRES
- LE CAVIAR DE ROVA CAVIAR À MADAGASCAR

ET SANS OUBLIER TOUS NOS VIGNERONS PRÉSENTS SUR NOTRE CARTE DES VINS

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE

## 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

(BUBBLE GUM, VANILLE, FRUITS ROUGES OU CHOCOLAT)

LISTE  
ALLERGÈNES

