

## « MENU GOURMAND »

À 48 EUROS SANS FROMAGES  
À 55 EUROS AVEC FROMAGES

### MISE EN BOUCHE

\*\*\*

TERRINE DE GIBIER AU CŒUR DE FOIE GRAS  
DÉCLINAISON DE BETTERAVES 25.00€

\*\*\*

CROUSTILLANT DE MOUSSELINE DE LIEU JAUNE  
CÉLERI, ESCARGOTS DE LA FERME BONVALOT  
ET BISQUE AU PONTARLIER 32.50€

\*\*\*

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

OU

FAISSELLE DE FROMAGE BLANC 7.00€

\*\*\*

POIRE WILLIAM POCHÉE AU CACAO ET AGRUMES  
CRÉMEUX VANILLE ET SORBET POIRE AU GALANT DES ABBESSES  
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

### MISE EN BOUCHE

\*\*\*

FOIE GRAS DE CANARD AUX CREVETTES LABEL ROUGE  
DE MADAGASCAR, KETCHUP DE COURGE, GINGEMBRE  
BRIOCHE FEUILLETÉE 28.00€

OU

BOUILLON DE VOLAILLE DE BRESSE  
TROMPETTES DE LA MORT, LÉGUMES À L'HUILE DE CAMELINE  
ET SOT L'Y LAISSE 28.00€

\*\*\*

DOS DE CERF SAUVAGE DE FRANCE CUIT ROSÉ, GALETTE DE  
POMME DE TERRE, CHOUX ROUGE CONFIT, POMME AU CARMEL  
ET TRUFFE MELANOSPORUM 46.50€

OU

NOIX DE SAINT JACQUES DES COTES BRETONNE, MORILLES  
TOPINAMBOUR, FRÉGOLA SARDA ET LARD DE COLONATA  
43.50€

\*\*\*

LE MONT D'OR EN TROIS FAÇONS DE LA FROMAGERIE ARNAUD  
16.00€

\*\*\*

POIRE WILLIAM POCHÉE AU CACAO ET AGRUMES  
CRÉMEUX VANILLE ET SORBET POIRE AU GALANT DES ABBESSES  
16.00€

OU

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

OU

CHOCOLAT MANJARI EN GANACHE, CANNELLONI DE MANGUE  
À LA NOIX DE COCO ET SORBET PASSION 17.00€

## « 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

## 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 PANNESIÈRES
  - LE CAVIAR DE ROVA CAVIAR À MADAGASCAR
- TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE

ET SANS OUBLIER TOUS NOS VIGNERONS 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

