

« 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)

« 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 MARCASSIN RÔTI, GALETTE DE POMME DE TERRE, CHOUX
ROUGE CONFIT, POMME AU CARAMEL ET TRUFFE D'AUTOMNE
43.50€

OU

NOIX DE SAINT JACQUES FRANÇAISE, CÈPES, 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

TOUS LES PLATS DES MENUS SONT DISPONIBLES
«À LA CARTE» (PRIX À DROITE DE CHAQUE PLAT)

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
 - ÉTABLISSEMENT 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
- 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

