

Menu Saint Germain

à 36 euros

Mise en bouche

Gravlax de truite rose de la pisciculture Beauque, 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 43.50€

*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
crèmeux vanille et sorbet poire au Galant des Abbesses 16.00€

Hs
HG



2005



2025