

Pour commencer



Asperges blanches et vertes aux aromates, Morteau,
mayonnaise « curry / Vin Jaune », noisettes torréfiées et sucrine

18 €

Rémoulade de céleri boule au sarrazin et herbes fraîches, chair de
crabe, queues de langoustines rôties au four et chips de pain

25 €

Noix de Saint Jacques plancha, comme une paëlla
« chorizo Abotia / moules / fèves de soja / encornets »
et émulsion de crème au Vin Jaune

28 €

Médailon de foie gras de canard, chutney griottines de
Fougerolles et pain toasté

25 €

Médailon de foie gras de canard à la truffe noire du Périgord
et pain toasté

35 €

L'entre deux



Suprême de volaille fermière au jus de viande,
pommes de terre fondantes, chorizo et champignons 25 €

Pièce d'agneau de lait de la ferme du Jointout, polenta
croustillante aux olives noires, tomates confites, mascarpone
et légumes du moment 30 €

Duo de veau :

- le filet cuisson basse température, puis snacké, pointes
d'asperges et pousses d'épinards
- les ris façon « vol-au-vent », morilles, fèves de soja et graines de
tournesol

35 €

Filet de bœuf Aubrac plancha, pommes de terre fondantes,
oignons confits et jus de viande façon sauce barbecue 35 €

Volaille de Bresse de la Maison « Marquis », crêpe vonnassienne
« Morteau / Comté », sauce morilles et Vin Jaune 38 €

Pour terminer en douceur



Biscuit roulé chocolat passion, crémeux chocolat praliné,
noisettes caramélisées, espuma Dulcey, dés de brownie
et tuile croustillante chocolat blanc 11 €

Pavlova exotique, compote « mangue / ananas/ passion »
aux gousses de vanille, crème glacée noix de coco 11 €

Crème brûlée griottines de Fougerolles, soufflé glacé Macvin
et tuile croustillante pistache 11 €

Truffe glacée au café, crème anglaise aux gousses de vanille 11 €

Sphère meringuée, crémeux yuzu, sorbet cassis et pâte sucrée 12 €

Pour terminer sur une note sucrée, merci de passer commande en début de repas