

Menu Plaisir

68 Euros 2 plats, 79 Euros 3 plats, 90 Euros 4 plats

Mise en Palais

Foie Gras de Canard, Absinthe, Gel de pommes

Fine tarte Friable, Escargots Bonvalot, Crème glacée Gentiane

Le Rouget Barbet en Filet, Poivrons Anchois, Gnocchis Griselles
Huile de persil et Citrons confits

Le Pigeonneau doré au sautoir, Oignons doux des Cévennes
Choux de Bruxelles, Citrons Confits et condiment Morteau

Les Affinés du Pays Comtois et de France
Ou

Croustillant de Mont d'Or « Vagne », Chips de lard fumé

Ananas Victoria, Confit puis rôti
Meringue à l'Absinthe et sorbet Citron
Ou

Comme un Baba, les Clémentines confites,
En compoté et en Sorbet

Mignardises

La Carte

Les Entrées

Foie Gras de Canard, absinthe, Gel de pommes 38 €

Pressé de Coquilles Saint Jacques et Foie Gras,
Topinambours et Tuber Melanosporum 40 €

Les Entrées Chaudes

Fine tarte Friable, Escargots Bonvalot, Crème glacée Gentiane 36 €

Meloute de Potimarrons, potimarrons cuit en coque, râpé de châtaignes
Tuber Mélanosporum, Huiles de curry 35 €

Fine tarte friable, Coquilles Saint Jacques marinées 42 €
Oignons doux cumin Nori, Tuber Mélanosporum

Les Poissons

Le Rouget Barbet en Filet, Poivrons Anchois, Gnocchis Griselles 42 €
Huile de persil et citrons confits

Ombre Chevalier des Cévennes, Cocos plats, Morilles Café 42 €

Les Coquilles Saint Jacques snackées, Hareng Citron 42 €

Les Viandes

La Poulette, Morilles Vin Jaune, Carottes Gingembre 42 €

Le Pigeonneau doré au sautoir, Oignons doux des Cévennes 42 €
Choux de Bruxelles, citrons Confits et condiment Morteau

Le Cochon Fermier Dans tous ses Etats 40 €

Les Fromages

Les Affinés du Pays Comtois et de France	15 €
Cancoillotte Maison au Savagnin	9 €
Croustillant de Mont d'Or « Vagne », Chips de lard fumé	13 €

Les Desserts d'Alexandre

Feuille à Feuille, Chocolat Oranges	16 €
<i>Pour un Accord Parfait Coteaux du Layon Domaine Pithon 2014</i>	<i>10 €</i>
Ananas Victoria , Confit puis rôti Meringue à l'Absinthe et sorbet Citron	16 €
<i>Pour un Accord Parfait Macvin du Jura Domaine Pignier</i>	<i>9 €</i>
Comme un Baba , les Clémentines confites, En compoté et en Sorbet	16 €
<i>Pour un Accord Parfait Crémant du Jura Blanc 2012 Domaine de la Touraize</i>	<i>10 €</i>
Les Morilles, Vin Jaune, Absinthe, Curry	18 €
<i>Pour un Accord Parfait Savagnin « Gelée Novembre » 2015 Domaine de la Borde</i>	<i>10 €</i>

Marcel Pymé

(Servi uniquement à déjeuner avant 13h30 sauf W.E et jours fériés)

(Selon le marché) 26 Euros

Avec 1 verre de vin

Un Amuse-Bouche

*

Un Plat

*

Un Dessert

Pasteur

(Sauf Vendredi soir, Samedi et jours fériés)

40 Euros

Mise en Palais

Veloute de Potimarrons, potimarron cuit en coque, râpé de châtaignes

Huiles de curry

Omble Chevalier des Cévennes, Cocos plats, Oignoux doux Café

Ou

Le Cochon Fermier Dans tous ses Etats

Cancoillotte Maison au Savagnin

Feuille à Feuille, Chocolat Orange

Mignardises

Variation autour De la Coquille Saint Jacques

90 euros

Mise en palais

Pressé de Coquilles Saint Jacques et Foie Gras
Topinambours et Tuber Mélanosporum

Fine tarte friable, Coquilles Saint Jacques marinées
Oignons doux cumin Nori, Tuber Mélanosporum

Les Coquilles Saint Jacques snackées, Hareng Citron

Croustillant de Mont d'Or « Vagne », Chips de lard fumé

La Crème Brûlée Vin Jaune, Craquant Morilles
Glace Baies de Genièvre

Les Morilles, Vin Jaune, Absinthe, Curry

Mignardises