

Menu Plaisir

2 plats 70€, 3 plats 85€ ou 4 plats 100€

Mise en Palais

Les Langoustines, Artichauts, Gelée de Crustacés
Thé de langoustines, Tanaïsie

Morilles Fraîches, Petits Pois en Texture

Le poisson selon arrivage

Le Filet de Canard, Oignons doux des Cévennes
Chips de riz, Huile de Roquette

Les Affinés du Pays Comtois et de France
Ou
Caillé de Chèvre Bourgin, Carottes, olives

La Rhubarbe, Crue, Pochée, Accacia Absinthe
Ou
La Fraise de Mme Breuil, Pistaches Taggada
Sorbet Citron

Mignardises

La Carte

Les Entrées

Morilles Fraîches, Petits Pois en Texture 42 €

Le Pressé d'aile de Raie, Pistou de Câpres
Tempura d'aile de Raie et Mangues vertes 38 €

Les Entrées Chaudes

Les Langoustines, Artichauts, Gelée de crustacés 42€
Thé de langoustines, Tanaïsie

Les Poissons

Le poisson selon arrivage 48 €

Fera du Lac, Cocos PLats, Morilles Café 45 €

Filet de Perches Meunière, Citron, Pil pil de Pommes de terre 42 €
Sel de citron

Les Viandes

La Poulette, Morilles Vin Jaune, Carottes Gingembre 45 €

Le Canard en Filet, Oignons doux des Cévennes 42 €
Chips de Riz, Huile de Roquette

L Aile de Pintade Fermière, Verts et Cotes de Bettes tous ses Etats 42 €
Bouillon de Céréales

Les Fromages

Les Affinés du Pays Comtois et de France	16 €
Cancoillotte Maison au Savagnin	9 €
Caillé de Chèvre Bourgin , Carottes Olives	13 €

Les Desserts d'Alexandre

La Rhubarbe , Crue, Pochée, Accacia Absinthe	17 €
<i>Pour un Accord Parfait Coteaux du Layon Domaine Pithon 2014</i>	10 €
La Fraise de Mme Breuil , Pistaches Taggada	17 €
Sorbet Citron	
<i>Pour un Accord Parfait Macvin du Jura Domaine Pignier</i>	9 €
Comme un Vacherin , Les Framboises de Mme Loubier	
Sorbet Framboises Basilic, Espuma citron	17 €
<i>Pour un Accord Parfait Crémant du Jura Blanc 2012 Domaine de la Touraize</i>	10 €
Les Morilles, Vin Jaune, Absinthe, Curry	18 €
<i>Pour un Accord Parfait Savagnin « Gelée Novembre » 2015 Domaine de la Borde</i>	10 €

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)

42 Euros

Mise en Palais

Le Pressé d'aile de Raie, Pistou de Câpres

Tempura d'aile de Raie et Mangues vertes

Filet de Perche Meunière, Citron, Pil Pil de Pommes de Terre

Gel de Citron

Ou

L'aile de Pintade Fermière, Verts et Côtes de Bettes

Bouillon de Céréales

Cancoillotte Maison au Savagnin

Comme un Vacherin, Les Framboises de Mme Loubier

Sorbet Framboises Basilic, Espuma Citron

Mignardises