

Menu Plaisir

2 plats 70€, 3 plats 85€

Mise en Bouche

Carpaccio de Veau, Comté, Câpres
Pistaches et Raifort

Homard Bleu, Passion, Estragon
Girolles noisette torréfiée

Coeur de Ris de Veau, Doré au sautoir
Navet

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

La Rhubarbe, Crue, Pochée, Accacia Absinthe
Ou
Les Fraises, Pistaches Taggada
Sorbet Citron

Mignardises

La Carte

Les Entrées

Morilles Fraîches, Petits Pois en Texture 42 €

La truite Beuque marinée, Tarama de truite fumée
Huile de roquette et caviar d'œuf de truite 40 €

Carpaccio de Veau, Comté, Câpres 42 €
Pistaches et Raifort

Les Entrées Chaudes

Ma Croute aux Morilles 45 €

Les Poissons

Komard Bleu, Passion, Estragon 60 €
Girolles noisette torréfiée

Fera du Lac, Cocos PLats, Morilles Café 45 €

Le Maquereau, Pulpe de griselles anchois 42 €
Pistaches Raifort et girolles

Les Viandes

La Poulette, Morilles Vin Jaune, Carottes Gingembre 45 €

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

Coeur de Ris de Veau, Doré au sautoir et Navet 45 €

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 €

Pour un Accord Parfait Coteaux du Layon Domaine Pithon 2014 10 €

La Fraise de Mme Breuil, Pistaches Taggada 17 €

Sorbet Citron

Pour un Accord Parfait Macvin du Jura Domaine Pignier 9 €

La Pêche plate pochée à la verveine, sorbet abricot et Pop-Corn 17 €

Pour un Accord Parfait Crémant du Jura Blanc 2012 Domaine de la Touraize 10 €

Les Morilles, Vin Jaune, Absinthe, Curry 18 €

Pour un Accord Parfait Savagnin « Gelée Novembre » 2015 Domaine de la Borde 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

La truite Beuque marinée, Tarama de truite fumée

Huile de roquette et caviar d'œuf de truite

Le Maquereau, Pulpe de griselles anchois

Pistaches Raifort et girolles

Ou

Saile de Pintade Fermière, Verts et Côtes de Bettes

Bouillon de Céréales

Cancoillotte Maison au Savagnin

La Pêche plate pochée à la verveine,

Sorbet abricot et Pop-Corn

Mignardises