

Menu Plaisir

2 plats 70€, 3 plats 85€ ou 4 plats 110€

Mise en Palais

Foie Gras de Canard, Absinthe gel de pommes

Fine Tarte friable, Coquilles Saint Jacques marinées
Oignons doux, Cumin, Melano

Omble Chevalier, céleri, curry morilles café

Le Cœur de Ris de Veau Français doré au Sautoir
Navets

Croustillant de Pommes Rattes au Mont d'or Vagne, Chips de lard
Ou
Les Affinés du Pays Comtois et de France

Le Pralin, les Noisettes du Piémont et la Passion
Ou
Les Clémentines, Potimarrons, Citron caviar

Mignardises

La Carte

Les Entrées

Crème de Chou Fleur , Caviar d'œufs de truite Huile de Curry, Melano	38 €
Ma Croute aux Morilles	45 €
Fine Tarte friable , Coquilles Saint Jacques marinées Oignons doux, cumin, Melano	45 €
Foie Gras de canard , Absinthe gel de pommes	38 €
Topinambours Rôtis et Pomelos, Bouillon de Topinambours	32 €

Les Poissons

Omble Chevalier , céleri, curry morilles café	48 €
Perches du Lac , Pulpe de butternut et cerfeuil tubéreux Huile de cresson	45 €

Les Viandes

La Poulette , Morilles Vin Jaune, Carottes Gingembre	48 €
Le Cochon Fermier IGP de Franche Comté dans tous ses états	45 €
Coeur de Ris de Veau Français , Doré au sautoir et Navets	48 €

Les Fromages

Les Affinés du Pays Comtois et de France	18 €
Croustillant de Pommes Ratte au Mont d'Or Vagne, chips de lard	14 €
La Cancoillotte Maison au Savagnin	12 €

Les Desserts d'Alexandre

J'en suis Baba	17 €
<i>Pour un Accord Parfait Crémant du Jura Blanc Domaine de la Montbourgeau</i>	10 €
Les Clémentines, Potimarrons, Citron Caviar	17 €
<i>Pour un Accord Parfait Tokai Hongrois 2010 Château Helena</i>	12 €
Le Pralin , les Noisettes du Piémont et la Passion	17 €
<i>Pour un Accord Parfait Le Macvin Domaine Pignier</i>	10 €
Les Morilles, Vin Jaune, Absinthe, Curry	17 €
<i>Pour un Accord Crémant du Jura BBF Domaine Stéphane Tissot</i>	10 €
Mon Paris Brest	18 €

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)

43 Euros

Mise en Palais

Crème de Chou Fleur, Caviar d'œufs de truite

Huile de Curry, Melano

Perches du Lac, Pulpe de butternut et cerfeuil tubéreux

Huile de cresson

Ou

Le Cochon Fermier IGP de Franche Comté dans tous ses états

La Cancoillotte Maison au Savagnin

En suis Baba

Mignardises