

# Menu Plaisir

*2 Plats, Fromage, Dessert 72€*

*3 Plats, Fromage, Dessert 85€ ou 4 Plats, Fromage, Dessert 110€*

## Mise en Palais

**Carpaccio de Veau**, Comté, câpres, Shiso, chips de pommes de terre  
Pignons de pins, anchois

**Homard** de casier, passion estragon, shiitake agastache

**Omble Chevalier**, Escargots, Morilles et Cocos plats

**Le Filet d'Agneau**, Curry zestes d'oranges, l'épaule confite  
Carottes Kumquats, Sardines marinées

\*

**Caillé de chèvre Bourgin**, Carottes olives

**Ou**

**Les Affinés** du Pays Comtois et de France

**Fraises Rhubarbe Betterave**, Sorbet Citron

**Ou**

**Les Figues Rôties, Reconstituées**, Pommes Macvin

Sorbet pommes

## Mignardises

# La Carte

## Les Entrées

**Fruite Beauque marinée**, fine gelée au lait de coco 38 €  
Guacamole, sorbet Chutney

**Ma Croute** aux Morilles 45 €

**Carpaccio de Veau**, Comté, câpres, Shiso, chips de pommes de terre 38 €  
Pignons de pins, anchois

## Les Poissons

**Komard** de Casier, passion estragon, shiitake agastache 58 €

**Omble Chevalier**, Escargots, Morilles et Cocos plats 48 €

**Le Thon** snacké aux épices, croûte de pain 45 €  
Huile de persil, aubergine en caviar et poudre

## Les Viandes

**La Poulette**, Morilles Vin Jaune, Carottes Gingembre 48 €

**Le Filet d'Agneau**, Curry zestes d'oranges, l'épaule confite 48 €

**Le Faux Filet**, Cotes de Bette, Griselles confites, Pomelos 45 €  
Lie de vin, Condiment ail noir

# Les Fromages

<b>Les Affinés du Pays</b> Comtois et de France	<b>18 €</b>
<b>Caillé de chèvre</b> Bourgin, Carottes olives	<b>14 €</b>
<b>La Cancoillotte</b> Maison au Savagnin	<b>12 €</b>

# Les Desserts d'Alexandre

<b>Les Figues Rôties, Reconstituées,</b> Pommes Macvin	<b>19 €</b>
Sorbet pommes	
<i>Pour un Accord Parfait Crémant du Jura Blanc Domaine de la Montbourgeau</i>	<b>10 €</b>
<b>Pêche plate</b> pochée, rôtie, marmelade d'abricots, sorbet pêche, coulis framboise-poivron	<b>17 €</b>
<i>Pour un Accord Parfait Côte du Jura Vin de Paille Domaine de la Pinte</i>	<b>17 €</b>
<b>Fraises Rhubarbe Betterave,</b> Sorbet Citron	<b>18 €</b>
<i>Pour un Accord Parfait Le Macvin Domaine Pignier</i>	<b>10 €</b>
<b>Les Morilles,</b> Vin Jaune, Absinthe, Curry	<b>22 €</b>
<i>Pour un Accord Crémant du Jura BBF Domaine Stéphane Tissot</i>	<b>10 €</b>
<b>Mon Paris Brest</b>	<b>20 €</b>
<i>Pour un Accord parfait Gaillac VT Domaine Brin 2015</i>	<b>12 €</b>
<b>Les fruits, sorbets et glaces</b>	<b>18 €</b>
Carotte Absolut, absinthe, genièvre, curry, framboise - basilic.	
<i>Pour un Accord parfait Champagne Brut rosé Maison Dehours</i>	<b>17 €</b>

# Marcel Pymé

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

(Selon le marché) *28 Euros*

Avec 1 verre de vin

Un Amuse-Bouche

\*

Un Plat

\*

Un Dessert

# Pasteur

(Sauf Vendredi soir, Samedi et jours fériés)

*45 Euros*

Mise en Palais

**Fruite Beuque** marinée, Fine gelée au lait de coco, Guacamole

Sorbet Chutney

**Le Faux Filet**, cotes de Bette, Griselles confites, Pomelos

Lie de vin, Condiment ail noir

*Ou*

**Le thon** snacké aux épices, croûte de pain, huile de persil,

Aubergine en caviar et poudre

**La Cancoillotte** Maison au Savagnin

**Pêche plate** pochée, rôtie, Marmelade d'abricots, Sorbet pêche, coulis framboise-poivron

Mignardises