

# Menu Plaisir

*2 Plats, Fromage, Dessert 72€*

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

Mise en Palais

**Fine Tarte Friable**, Oignons doux Cumin, Algues Nori  
Coquilles Saint Jacques marinées, Truffes grises de Bourgogne

**Sandre du Lac**, Céleri en croute de sel, Morilles Café

**Les Perches en filet du Lac**, Paimpol, coriandre, citron  
Kareng fumé et citron caviar

**Le Filet de Canard mariné**, Oignons doux, Chips de riz et huile Persil

\*

**Croustillant de Mont d' Or**, Pommes Agria, chips de Lard Fumé

**Ou**

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

**Poire William pochée puis rôtie**, Crumble chocolat orange confite

Gavotte, Glace caramel

**Ou**

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

Sorbet pommes

Mignardises

# La Carte

## Les Entrées

**Fine Tarte Friable**, Oignons doux Cumin, Algues Nori 48 €  
Coquilles Saint Jacques marinées, Truffes grises de Bourgogne

**Ma Croute** aux Morilles 45 €

**Les Moules de Bouchot**, Nori, café, Carottes moutarde 35 €

## Les Poissons

**Sandre du Lac**, Céleri en croute de sel, Morilles Café 48 €

**Les Perches en filet du Lac**, Paimpol, coriandre, citron 48 €  
Kareng fumé et citron caviar

**Le Brochet de Servotte**, Risotto d'épeautre, Oseille **LP** 48 €

## Les Viandes

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

**Le Filet de Canard mariné**, Oignons doux, Chips de riz et huile Persil 48 €

**Le Faux Filet**, Cotes de Bette, Griselles confites, Pomelos 45 €

Le de vin, Condiment ail noir

## Les Fromages

<b>Les Affinés du Pays</b> Comtois et de France	<b>18 €</b>
<b>Croustillant de Mont d' Or</b> , Pommes Agria, chips de Lard Fumé	<b>15 €</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>Ananas confit</b> , Riz au lait, Croustillant coriandre et Sorbet pomelos	<b>17 €</b>
<i>Pour un Accord Parfait Côte du Jura Vin de Paille Domaine de la Pinte</i>	<b>17 €</b>
<b>Poire William pochée, rôtie</b> , Crumble chocolat orange confite	<b>18 €</b>
Gavotte, Glace caramel	
<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>

# 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

**Les Moules de Bouchot**, Nori, café, Carottes moutarde

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

Lie de vin, Condiment ail noir

*Ou*

**Le Brochet de Servotte**, Risotto d'épeautre, Oseille **LP**

**La Cancoillotte** Maison au Savagnin

**Ananas confit**, Riz au lait, Croustillant coriandre et Sorbet Pomelos

Mignardises