

Menu Plaisir

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

Mise en Palais

Fine Tarte friable, Escargots Bonvalot
Crème glacée Gentiane

Coquilles Saint Jacques, Snackées
Pâte de sardines, Kumquat et Shiso

Bar Ecailles, céleri et citron

Le Pigeonneau de Bresse doré au Sautoir,
Agnons doux au cumin, Choux de Bruxelles Condiment Morteau

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

La Clémentine Confit, Pain d'épices, Noix de Pécan

Sorbet Clémentines, Pomelos Confits

Mignardises

La Carte

Les Entrées

Endives de pleine Terre , Bière du Jura et Cannelle Lard Colonnata Zests d'Agrumes	30 €
Ma Croute aux Morilles	45 €
Fine Tarte friable , Escargots Bonvalot Crème Glacée Gentiane	35 €

Les Poissons

Bar Ecailles , Céleri et Citron	48 €
Perches du Lac , Pulpe de butternut et cerfeuil tubéreux Huile de cresson	45 €
Coquilles Saint Jacques , Snackées Pate de sardines, Kumquat et Shiso	48 €

Les Viandes

La Poulette , Morilles Vin Jaune, Carottes Gingembre	48 €
Le Cochon Fermier IGP de Franche Comté dans tous ses états	45 €
Pigeonneau de Bresse , Doré au sautoir, Oignons doux au cumin Choux de Bruxelles Condiments Morteau	48 €

Les Fromages

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

Les Desserts d'Alexandre

<i>Ananas Victoria</i> confit puis rôti, Streusel, Cheese cake au siphon Glace Rhum Raisins	17€
<i>Pour un Accord Parfait Crémant du Jura Blanc Domaine de la Montbourgeau</i>	10 €
<i>La Clémentine</i> confit, Pain d'épice Noix de pécan sorbet Clémentine, Pomelos confits	18 €
<i>Pour un Accord Parfait Tokai Hongrois 2010 Château Helena</i>	12 €
<i>Le Pralin</i> , 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	20 €
<i>Pour un Accord Crémant du Jura BBF Domaine Stéphane Tissot</i>	10 €
Mon Paris Brest	18 €

Marcel Aymé

(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

Endives de pleine Terre, Bière du Jura et Cannelle

Lard Colonnata Zests d'Agrumes

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

Ananas Victoria confit puis rôti, Streusel, Cheese cake au siphon

Glace Rhum Raisins

Mignardises