

Menu Plaisir

2 Plats, Fromage, Dessert 73€

3 Plats, Fromage, Dessert 86€ ou 4 Plats, Fromage, Dessert 110€

Mise en Palais

Les morilles, les petits pois en différentes textures

Asperges, Amandes, Coriandre

Omble Chevalier, Morilles, Escargots, Asperges

Le Cœur de ris de veau doré au sautoir, navets

Caillé de Chèvre Bourgin, Carottes Olives

Ou

Les Affinés du Pays Comtois et de France

Les Pomelos, le chocolat mangue gingembre

Ou

Citron confit de Nice, en sorbet, en Espuma

Mignardises

Accords mets et vin

60 euros / 40 euros

La Carte

Les Entrées

Asperges, Amandes, Coriandre 45 €

Ma Crouste aux Morilles 46 €

Strates de Truite Beuque légèrement fumée,
Caviar d'œufs de truite, Bouillon de Crustacés 38 €

Les morilles, les petits pois en différentes textures 45 €

Les Poissons

Omble Chevalier, Morilles, Escargots, Asperges 49 €

Le maquereau, chou-fleur amandes, hareng citron 45 €

Les Viandes

La Poulette, Morilles Vin Jaune, Carottes Gingembre 49 €

Le Coeur de ris de veau doré au sautoir, navets 49 €

Le Quasi de Veau, Encornets, Tonka et ail noir 49 €

Les Fromages

<i>Les Affinés du Pays</i> Comtois et de France	<i>19 €</i>
<i>Caillé de Chèvre Bourgin</i> , Carottes Olives	<i>15 €</i>
<i>La Cancoillotte</i> Maison au Savagnin	<i>12 €</i>

Les Desserts d'Alexandre

<i>Citron de Nice confit</i> , en sorbet, en Espuma	<i>18 €</i>
<i>Sur l'Idée d'un Millefeuille en plus léger</i> <i>Le Chocolat en Glace</i> , en Espuma, en Réduction	<i>18 €</i>
<i>Les Pomelos</i> , le Chocolat Mangue Gingembre	<i>18 €</i>
<i>Les Morilles</i> , Vin Jaune, Absinthe, Curry	<i>22 €</i>
<i>Mon Paris Brest</i> (à commander en début de repas)	<i>20 €</i>

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)

46 Euros

Mise en Palais

Strates de Truite Beuque légèrement fumée,

Caviar d'œufs de truite, Bouillon de Crustacés

Le Quasi de Veau, Encornets, Tonka et ail noir

Ou

Le maquereau, chou-fleur amandes, hareng citron

La Cancoillotte Maison au Savagnin

Sur l'Idée d'un millefeuille en plus léger

Le chocolat en glace, en espuma, en réduction

Mignardises