

Menu Plaisir

2 plats 72€, 3 plats 85€ ou 4 plats 110€

Mise en Palais

Langoustines juste saisies, Artichauts, Gelée de crustacés, Citrons confits
Thé de Langoustines

Fine Tarte Friable, Oignons doux, Asperges, Origan

Omble Chevalier, Escargots, Morilles et Asperges

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

Caillé de chèvre Bourgin, Carottes olives

Ou

Les Affinés du Pays Comtois et de France

Fraises Garriguettes, Ananas confits puis rôtis

Ou

La Clémentine Confite, Pain d'épices, Noix de Pécan
Sorbet Clémentines, Pomelos Confits

Mignardises

La Carte

Les Entrées

Strates et Transparences d'une Aile de Raie, Caviar d'œufs de Truite Fenouil confit	38 €
Ma Crouste aux Morilles	45 €
Fine Tarte Friable, Oignons doux, Asperges, origan	38 €
Langoustines juste saisies, Artichauts, Gelée de crustacés, Citrons confits Thé de Langoustines	40 €

Les Poissons

Omble Chevalier, Escargots, Morilles et Asperges	45 €
Maquereau de ligne, Betteraves, huile de persil Cive et Pâte de citron	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

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

Les Desserts d'Alexandre

Ananas Victoria 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 €
La Clémentine confite , Pain d'épice Noix de pécan sorbet Clémentine, Pomelos confits	18 €
<i>Pour un Accord Parfait Tokai Hongrois 2010 Château Helena</i>	12 €
Fraises Garriguettes , Ananas confits puis rôtis	18 €
<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 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)

45 Euros

Mise en Palais

Strates et Transparences d'une Aile de Raie, Caviar d'œufs de Truite
Fenouil confit

Maquereau de ligne, Betteraves, huile de persil

Cive et Pâte de citron

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