

Menu Plaisir

2 Plats, Fromage, Dessert 73€

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

Mise en Palais

L'Omble, Girolles Citron, Poutargue, Butternuts

Filets de Perche du Léman à se lécher les Doigts, Potimarrons

Langoustines, Carottes citron, Absinthe moutarde

Royale, tuile de crustacés

Le Pigeonneau doré au Sautoir, Griselles Poires Café

Côtes de Bettles Truffes Grises de Bourgogne

Caillé de Chèvre Bourgin, Carottes Olives

Ou

Les Affinés du Pays Comtois et de France

Figues Rôties, Purée de Pommes du Jardin, Glace Absinthe

Crumble Gaudes, Pomelos

Ou

La Rhubarbe Curry, Glace Vin Jaune, Framboise

Mignardises

Accords mets et vin

60€/40€

La Carte

Les Entrées

Langoustines , Carottes citron, Absinthe moutarde Royale, tuile de crustacés	49 €
Les Morilles Noix de Pécan, Petits Suisse	48 €
Moules de Bouchots Morisseau, Moutarde, Nori, café	35 €

Les Poissons

Le Brochet d'ici , Oseille, Epeautre LP	45 €
Filets de Perche du Léman à se lécher les Doigts, Potimarrons	49 €
L'Omble , Girolles Citron, Poutargue, Butternuts	49 €

Les Viandes

Le Poulet de Bresse de Rachel Roussel-Voisard (Chapelle Voland) Morilles Vin Jaune, Carottes Gingembre	49 €
Le Pigeonneau doré au Sautoir, Griselles Piores Café Côtes de Bettles Truffes Grises de Bourgogne	49 €
Le Bœuf de Sagy Gaec de la Varenne Aubergines Olives Anchois, Condiment ail noir	49 €

Les Fromages

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

Les Desserts d'Alexandre

La Rhubarbe Curry , Glace Vin Jaune, Framboise	<i>20 €</i>
Poire pochée vin chaud , Quinoa au lait, Nougatine Glace Noisette du Piémont	<i>20 €</i>
Figues Rôties , Purée de Pommes du Jardin, Glace Absinthe Crumble Gaudes, Pomelos	<i>20 €</i>
Les Morilles , Vin Jaune, Absinthe, Curry	<i>22 €</i>
Mon Paris Brest (à commander en début de repas)	<i>20 €</i>

Marcel Aymé

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

(Selon le marché)

28 € Avec 1 verre de vin

Un Amuse-Bouche

*

Un Plat

*

Un Dessert

Pasteur

(Sauf Vendredi soir, Samedi et jours fériés)

46 €

Mise en Palais

Moules de Bouchots Morisseau, Moutarde, Nori, café

Le Bœuf de Sagy 'Gaec de la Varenne'

Aubergines Olives Anchois, Condiment ail noir

Ou

Le Brochet d'ici, Oseille, Epeautre **LP**

Poire pochée vin chaud, Quinoa au lait, Nougatine

Glace Noisette du Piémont

Magnardises