

CARTE

Du Mardi au Vendredi Midi : Carte & Menus servis.

Du Vendredi Soir au Samedi Soir et les jours fériés et week-end de fête : Menus Uniquement.

Plats principaux commandés en direct : minimum 45 minutes de préparation selon l'ordre d'arrivée.

Entrées

Foie Gras de Canard poêlé,
Pulpe de Topinambour, Bouillon « Umami » 36 €

Raviole d'Escargots de Bonvalot,
Poireaux à l'étuvée, Emulsion Morbier Fumé 32 €

Saint-Jacques en Carpaccio,
marinées Gingembre & Algues Wakamé,
Texture de Choux-Fleurs 36 €

Poisson

Bar cuit sur la peau,
Lard Colonnata, Haricots Tarbais
& Fumet Curcuma 36 €

Viande

Volaille Fermière du Jura au Vin Jaune & Morilles,
Risotto de Céleri 36 €

Noisettes de Dos de Cerf,
Coing au Macvin du Jura, Jus réduit à l'Hibiscus 36 €

Fromages

Chariot de fromages frais et Affinés 20 €



Tous les plats sont « faits maison » sauf quelques desserts réalisés par Monsieur Caffet.

Les plats sont réalisés à partir de produits frais élaborés sur place à partir de produits bruts.

Certains produits peuvent manquer, merci pour votre compréhension

En cas d'allergie : Merci de prévenir à la commande

Chaque changement de plat dans les menus et dans les accords engendre un supplément

Menu Petit Gastronomes (- de 10 ans)

Amuse-Bouche

※ ※ ※

Choix d'un plat à la carte servi en demi-portion

※ ※ ※

Gâteau aux Pépites de Chocolat

20 €

Ou

Choix d'un plat à la carte servi en demi-portion (tarif carte du plat - 50%)

Pour les enfants de plus de 10 ans