

Menu « Signature »

Formule Sommelier :

Prix du forfait 5 vins au verre : 46 €

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

✕ ✕ ✕

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

✕ ✕ ✕

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

Ou

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

✕ ✕ ✕

Chariot de Fromages Frais et Affinés

✕ ✕ ✕

Dessert au choix (à commander en début de repas)

70 €

*Chaque changement de plat dans les menus engendre un supplément de 8 €
et dans les accords mets et vins de 5 €.*