

Les entrées

- Tataki de bœuf, sésame et soja, mayonnaise au raifort, pousses de la Ferme Paideia 22,00 €
- Caponata aux olives et vinaigre balsamique, filet de maquereau confit, piquillos et huile de basilic 17,90 €
- Mousse de chèvre, baies roses, miel du Jura, foccacia aux figues, haddock fumé, poivrons gouttes et légumes croquants 19,00 €
- Sablé au Comté et thym, asperges vertes, ballottine de volaille aux gambas, vinaigrette noisette et Vin Jaune (Possible en Veggie 15€) 19,00 €

Les plats

- Œuf parfait fermier, légumes du marché, crème au Vin Jaune (Veggie) 22,00 €
- Le poisson du moment Voir ardoise
- La pêche de ligne selon arrivage Voir ardoise
- Lingue bleue à la plancha, crème au poivre de Sichuan 29,00 €
- La volaille de Bresse de la maison Marquis, morilles et Vin Jaune 36,00 €
- Paleron de bœuf Simmental braisé, morilles et Vin Jaune 33,00 €

Les fromages

- La sélection du fromager, gelée de Savagnin 9,20 €
- Fromage blanc faisselle nature 4,00 €
- Fromage blanc faisselle coulis du moment ou crème 4,50 €
- Fromage blanc faisselle au miel 4,50 €

Les desserts

à choisir en début de repas.

Nos glaces et sorbets sont fabriqués par nos soins.

- Crémeux aux agrumes, meringue au poivre de Timut, sorbet tutti frutti 11,50 €
- Tartelette aux fruits rouges, ganache montée à la vanille 11,50 €
- Brownie et crémeux chocolat, pommes confites au Vin de Paille, crème glacée aux noix 11,50 €
- Gavotte et siphon café, Gianduja et biscuit Amandine 11,50 €

Origine des viandes
bœuf et volaille : France

Prix TTC, service compris.

Un plat ou une entrée minimum par personne.

Pour les poissons bien cuits et les allergies merci de nous le préciser à la prise de commande.

Tout changement entraînera un supplément.