

Les entrées

- Foie gras français fumé par nos soins, servi froid, topinambour et éclats de noisettes 19.50 €
- Gigolettes de grenouilles panées à la gaude, crème persillée à l'ail, biscuit au siphon 18.00 €
- Fricassée d'escargots de la maison Bonvalot, cèpes et épinards 16.00 €
- Focaccia au chorizo, gravlax de cabillaud et vinaigrette aux légumes 14.00 €
- Cromesquis au Comté, mignon de porc séché et purée d'oignons 13.50 €

Les plats

- La volaille de Bresse de la maison Marquis, morilles et Vin Jaune 31.00 €
- Grenadine de veau grillé, jus au vinaigre de framboises 26.00 €
- Noisette d'agneau confite, jus corsé au thym 24.00 €
- Pavé de sandre rôti au vin Jaune, risotto d'épeautre et Morteau 25.00 €
- Dos de cabillaud rôti, émulsion au cresson 23.00 €
- Poêlée de Saint-Jacques aux morilles et Vin Jaune 30.00 €
- La criée du moment selon les arrivages Voir ardoise

Les fromages

- La sélection du fromager 6.00 €
- Fromage blanc faisselle nature 4.00 €
- Fromage blanc faisselle coulis ou crème 4.50 €
- Fromage blanc faisselle au miel et aux noix 4.50 €
- Pot de Cancoillotte maison à l'ail , servi tiède et toasts grillés 5,50 €

Les desserts

- Crème brûlée Tonka, finger aux mirabelles 9.00 €
- Succès chocolat 70%, praliné noix et sorbet chocolat 9.00 €
- Macarons glacés aux fruits de la passion 9.00 €
- Mille feuille comme un Montblanc, crème glacée au sirop d'érable 9.00 €
- Baba au Rhum, agrumes et cardamome, sorbet orange 9.00 €

**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.**