

Pour débiter votre repas

Foie gras de canard au bresi, gelée de Macvin, céréales aux fruits secs 27 €

Fricassée de morilles façon « mère Taillard » à la crème en croûte de feuilletage 28 €

Asperges vertes, St Jacques juste saisies et truffes de la Drome provençale 38 €

Poêlée de grenouilles, beurre persillé au Côte du Jura 25 €

Tartine de truite rose marinée, betterave à la vinaigrette de framboises 23 €

La mer et la rivière

Langoustines et truite fario, jeunes poireaux et jus à l'estragon 33 €

Lieu jaune de ligne, étuvée d'endives de terre au parfum d'agrumes 28 €

Turbot rôti et os à moelle rôti, jus au cresson 36 €

Truite fario cuite meunière, beurre citronné, pommes Pont Neuf 26 €

Prix nets

La Terre

Pièce de bœuf Charolais maturé, beurre au poivre de Timut aux herbes 39 €

Pintade fermière de la maison Mieral en deux cuissons,
poires Rocha et salsifis réglissés 34 €

Pot-au-feu de cochon aux saveurs du Haut-Doubs et légumes nouveaux 28 €

Cuisse et rable de lapin rôtis et son foie au romarin 31 €

Légumes de saison et son bouillon safrané aux herbes 24 €

Chariot de fromages affinés 14 €

Menu dégustation à 85 €
Servi pour toute la table (6 plats)

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Une carte avec des produits ou substances provoquant
des allergies ou intolérances est à votre disposition

Toutes nos viandes sont d'origine française et UE

Restaurant fermé le lundi midi et mercredi midi
Le mercredi toute la journée en mars, avril et octobre

Prix nets

Les desserts 13 €

Merci de commander les desserts au début du repas

Mousse au chocolat noir Guanaja,
cœur de griottes et sorbet griottines de Fougerolles

Ile flottante exotique, *coque chocolat blanc aux agrumes,*
fruits de la passion et ananas

Gâteau de semoule, *premières fraises et son coulis, sorbets fruits rouges*

Assiette de sorbets *et quelques fruits frais*

Parfait glacé à la liqueur de sapin, *tuile à l'orange et pignons de pin torréfiés*

Pour accompagner votre dessert :

Un verre de larmes célestes 2014 Brumont 12 cl à 8,50 €

Un verre de Banyuls G. Bertrand 12 cl à 7 €

Menu balade gourmande à 33 €

Petite mise en bouche au goût du jour

Tartine de truite rose marinée, betterave à la vinaigrette de framboises

Pot-au-feu de cochon aux saveurs du Haut-Doubs et légumes nouveaux

*Gâteau de semoule, premières fraises
et son coulis, sorbets fruits rouges*

Menu terroir et tradition à 41 €

Petite mise en bouche au goût du jour

Poêlée de grenouilles, beurre persillé au Côte du Jura

Ou

Fricassée de morilles façon « mère Taillard » en croûte de feuilletage + 6 €

Lieu jaune de ligne, étuvée d'endives de terre au parfum d'agrumes

Ou

Cuisse et rable de lapin rôtis et son foie au romarin

Sélection de fromages affinés

Ou

*Parfait glacé à la liqueur de sapin,
tuile à l'orange et pignons de pin torréfiés*

Prix nets

Menu Saveurs et découverte à 69 €
Sans deuxième plat à 51 €

Petite mise en bouche au goût du jour

Foie gras de canard au bresi, gelée de Macvin, céréales aux fruits secs
Ou
Asperges vertes, St Jacques juste saisies et truffes de la Drome provençale

Langoustines et truite fario, jeunes poireaux et jus à l'estragon
Ou

Turbot rôti, os à moelle, jus au cresson

Pièce de bœuf Charolais maturé, beurre au poivre de Timut aux herbes
Ou

**Pintade fermière de la maison Mieral en deux cuissons,
poires Rocha et salsifis réglissés**

Chariot de fromages affinés + 6 €

**Mousse au chocolat noir Guanaja,
cœur de griottes et sorbet griottines de Fougerolles**

Ou

**Ile flottante exotique, coque chocolat blanc aux agrumes,
fruits de la passion et ananas**

Menu petit Gourmet à 15 € un plat, un dessert (jusqu'à 12 ans)

Prix nets