

Pour débiter votre repas

Foie gras de canard au Macvin, compotée de fraises au vinaigre balsamique 27 €

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

Melon de Cavaillon en effeuillé aux copeaux de parmesan et bresi 19 €

Tartare de canard coupé au couteau,
dés de foie gras au pain d'épices, sésame grillé et soja 27 €

Marinade de maquereau de ligne au chardonnay du Jura,
chair de tourteau et artichaut à l'huile de colza de Germigney 26 €

Gaspacho de tomates au vinaigre de Xérès et queues d'écrevisses,
fromage de chèvre frais 24 €

La mer et la rivière

Sandre de rivière, noisettes torréfiées et cromesquis de pommes de terre
aux saveurs du Haut-Doubs 28 €

Lotte piquée au chorizo, olives de Nyons, poivrons et aubergines aux aromates 30 €

Thon rouge de ligne des côtes françaises,
jeunes poireaux et navets au vieux vinaigre de Modène 32 €

Traditionnelle truite au beurre noisette citronné, pommes Pont Neuf 26 €

Homard bleu dans sa coque grillé au beurre de corail et sel de Guérande 48 €

La Terre

Pièce de bœuf Charolais, beurre rouge d'échalotes et truffes d'été 39 €

Cochon franc-comtois cuit à l'étouffée, fagot de pommes de terre au lard 25 €

Cœur de ris de veau au vin Jaune et cerneaux de noix, duo de carottes 35 €

Volaille fermière, jus simple, risotto d'orge au comté
et quelques champignons 28 €

Légumes de saison et son bouillon aux herbes potagères 24 €

Chariot de fromages affinés 14 €

Menu dégustation à 86 €
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

Les desserts 13 €

Merci de commander les desserts au début du repas

Tomates cocktail confites aux agrumes, son sorbet orange et pétales de chocolat

Feuillantine croquante et mousse au chocolat Andoa, crème glacée au café

Tarte au citron déstructurée et son sorbet, petite meringue croquante

Pêche de saison pochée au thé glacé Earl Grey sur un sablé breton, fine gelée

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

Assiette de sorbets et quelques fruits frais

Pour accompagner votre dessert :

Un verre de larmes célestes 2016 Brumont 12 cl à 8,50 €

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

Prix nets

Menu balade gourmande à 33 €

Petite mise en bouche au goût du jour

Melon de Cavaillon en effeuillé aux copeaux de parmesan et figues fraîches

*Cochon franc-comtois cuit à l'étouffée,
fagot de pommes de terre au lard*

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

Menu terroir et tradition à 42 €

Petite mise en bouche au goût du jour

*Gaspacho Andalou au vinaigre de Xérès et queues d'écrevisses,
fromage de chèvre frais*

Ou

Fricassée de morilles façon « mère Taillard » en croûte de feuilletage + 5 €

*Sandre de rivière, noisettes torréfiées et cromesquis de pommes de terre
aux saveurs du Haut-Doubs*

Ou

Volaille fermière, jus simple, risotto d'orge au comté et quelques champignons

Tarte au citron déstructurée et son sorbet, petite meringue croquante

Ou

Tomates cocktail confites aux agrumes, son sorbet agrumes et pétales de chocolat

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 Macvin, compotée de fraises au vinaigre balsamique
Ou

Tartare de canard coupé au couteau,
dés de foie gras au pain d'épices, sésame grillé et soja

Ou

Marinade de maquereau de ligne au chardonnay du Jura,
chair de tourteau et artichaut à l'huile de colza de Germigney

Lotte piquée au chorizo, olives de Nyons, poivrons et aubergines aux aromates
Ou

Thon rouge de ligne des côtes françaises,
jeunes poireaux et navets au vieux vinaigre de Modène

Pièce de bœuf Charolais, beurre rouge d'échalotes et truffes d'été
Ou

Cœur de ris de veau au vin Jaune et cerneaux de noix, duo de carottes

Chariot de fromages affinés + 6 €

Feuillantine croquante et mousse au chocolat Andoa, crème glacée au café
Ou

Pêche de saison pochée au thé glacé Earl Grey sur un sablé breton, fine gelée

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

Prix nets