

## POUR DÉBUTER VOTRE REPAS

<b>Fricassée de morilles</b> façon « mère Taillard » en croûte de feuilletage	<b>30 €</b>
<b>Foie gras de canard</b> aux morilles, noix torréfiées et pruneaux, pain de campagne grillé	<b>31 €</b>
<b>Noix de Saint-Jacques marinée</b> , déclinaison de betteraves à l'huile de colza de Germigny et pomme Royal Gala	<b>29 €</b>
<b>Œufs de poule</b> de plein air pochés façon meurette, petits oignons et lardons	<b>23 €</b>

## LA MER ET LA RIVIÈRE

<b>Sandre de rivière</b> cuit sur peau, panais et châtaignes	<b>28 €</b>
<b>Maigre et langoustines rôties</b> , topinambours et cèpes, émulsion de crustacés au vin Jaune	<b>37 €</b>
<b>Lieu jaune de ligne</b> beurre noisette, potimarron et trompettes de la mort	<b>36 €</b>
<b>Truite meunière</b> , pommes de terre en robe des champs et moutarde Fallot à l'estragon	<b>27 €</b>
<b>Homard bleu</b> servi avec son bouillon de crustacés au safran	<b>64 €</b>

**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

## LA TERRE

<b>Pièce de bœuf</b> Charolais au Trousseau, échalotes confites et os à moelle	43 €
<b>Colvert aux épices douces</b> , cerfeuil tubéreux, étuvée de choux rouge et saucisse de Morteau	41 €
<b>Dos de chevreuil</b> aux légumes d'automne, sauce poivrade	49 €
<b>Cuisse de lapin</b> rôtie aux aromates et olives noires, écrasé de pommes de terre	27 €
<b>Risotto d'épeautre</b> au vieux Comté et Savagnin	28 €
<b>Chariot de fromages affinés</b>	14 €

## LES DESSERTS

**Merci de commander les desserts au début du repas**

<b>Poire pochée</b> aux vin rouge, cœur fondant chocolat et sorbet citron	14 €
<b>Brioche perdue</b> infusée au jasmin et son émulsion, crème glacée caramel	14 €
<b>Cheesecake</b> déstructuré, purée de butternut aux épices, sorbet orange	14 €
<b>Soufflé chaud</b> café et crème de marron, crème glacée	14 €

**Restaurant fermé le lundi midi et mercredi midi  
Le mercredi toute la journée en septembre et octobre**

## **MENU DÉGUSTATION : 89 €**

Proposé par le Chef Pascal CHARREYRAS,  
servi pour l'ensemble des convives (6 plats)

## **MENU SAVEURS ET DÉCOUVERTE : 74 € SANS DEUXIÈME PLAT : 58 €**

Petite mise en bouche au goût du jour

\*\*\*\*\*

**Foie gras de canard** aux morilles, noix torréfiées et pruneaux,  
pain de campagne grillé

Ou

**Noix de Saint-Jacques marinée**,  
déclinaison de betteraves à l'huile de colza de Germigney et pomme Royal Gala

\*\*\*\*\*

**Maigre et langoustines rôties**, topinambours et cèpes,  
émulsion de crustacées au vin Jaune

Ou

**Lieu jaune de ligne** beurre noisette, potimarron et trompettes de la mort

\*\*\*\*\*

**Pièce de bœuf** Charolais au Trousseau, échalotes confites et os à moelle

Ou

**Colvert aux épices douces**, cerfeuil tubéreux, étuvée de choux rouge  
et saucisse de Morteau

\*\*\*\*\*

**Chariot de fromages affinés**

\*\*\*\*\*

**Poire pochée** aux vin rouge, cœur fondant chocolat et sorbet citron

Ou

**Soufflé chaud** café et crème de marron, crème glacée

## **MENU TERROIR ET TRADITION À 46.50 €**

Petite mise en bouche au goût du jour

\*\*\*\*\*

**Fricassée de morilles** façon « mère Taillard » en croûte de feuilletage

\*\*\*\*\*

**Sandre de rivière** cuit sur peau, panais et châtaignes

\*\*\*\*\*

**Chariot de fromages affinés** + 6 €

\*\*\*\*\*

**Brioche perdue** infusée aux jasmins et son émulsion, crème glacée caramel

## **MENU BALADE GOURMANDE À 33 €**

Petite mise en bouche au goût du jour

\*\*\*\*\*

**Œufs de poule** de plein air pochés façon meurette, petits oignons et lardons

\*\*\*\*\*

**Cuisse de lapin** rôtie aux aromates et olives noires, écrasé de pommes de terre

\*\*\*\*\*

**Cheesecake** déstructuré, purée de butternut aux épices, sorbet orange

## **MENU PETIT GOURMET 16 €**

un plat, un dessert ( sur proposition du chef , jusqu'à 12 ans)

Prix nets