



Découverte 26 €

Mise en bouche

Gâteau de champignons des bois et sa crème forestière

Ou

Velouté de potiron et son émulsion de marrons

Poisson du jour

Ou

Carré de Porcelet, rutabagas glacés au miel du Jura

Gratinée de fruits au Sabayon de Macvin

Ou

Crème Brûlée au Pontarlier et sa glace chocolat blanc

Ce menu vous est
proposé avec un
assortiment
de 3 Comté
aux accords
surprenants
30 €

Formule déjeuner semaine 17 €

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés

1 Mise en Bouche + 1 Plat + 1 Dessert

A choisir dans le menu Découverte ci-dessus



Invitation aux Sens

38 €

Mise en bouche

Foie Gras de canard maison mi-cuit,
chutney de pruneaux, réduction au Macvin et brioche toastée

Ou

Terrine de faisan aux fruits secs,
compotée d'oignons à la grenadine

Côte de Veau cuite en cocotte,
corne d'abondance crémée

Ou

Filet d'Omble Chevalier poêlé,
émulsion de panais au curcuma

Sélection de fromages frais et affinés

Dessert à choisir dans la carte en début de repas

Ou

La Palette Gourmande du Chef (supplément 4€)



L'Echappée Gourmande

49.50 €

Mise en bouche

Brochette de Noix de Saint-Jacques et Gambas snackées,
jus d'ananas au basilic

Ou

Escalope de Foie Gras de Canard poêlée,
marmelade de pommes et poires aux épices

Poulet du Jura « Les Glycines » au Vin Jaune d'Arbois et Morilles

Ou

Goujonnettes de Turbot, brunoise de racines,
jus de volaille corsé

Sélection de fromages frais et affinés

Dessert à choisir dans la carte en début de repas

Ou

La Palette Gourmande du Chef (supplément 4€)