

Menu Plaisir 30€

Entrées 14€

Velouté crémeux de lentilles vertes du Puy au vinaigre balsamique,
lard de jambon de Giromagny et œuf de caille, petits croûtons au beurre d'ail
ou

Rémoulade de céleri façon Waldorf à la noix et au bleu de Gex,
petits tronçons de truite marinée comme un Gravlax

Plats 18€

Filets de Plie en vapeur de citronnelle, jus court au Tandoori
comptée de chou rouge cuit au lait de coco, wasabi et citron vert
ou

Ballottine de poularde de la Ferme des Buis farcie d'une duxelle de champignons,
polenta de Savoie crémeuse aux noisettes, sauce veloutée au Savagnin

Desserts 8€

Tiramisu aux châtaignes et whisky,
fine gelée de ristretto de Colombie, craquant cannelle
ou

Kouglof glacé au pruneau et Marc de Gewurtzraminer, fine tuile aux agrumes

Menu de Saison 40€

Entrées 17€

Tartare de Gambas Black Tiger aux algues Wakame,
bouillon de légumes infusés à la verveine, fenouillette aux piquillos
ou

La Girolle en fricassée et en royale,
espuma de Mont d'Or et fines chips de Jésus de Morteau

Plats 23€

Filets de Dorade Grise juste saisis sur la peau, brunoise de Granny Smith,
rattes du Touquet confites au Haddock, comme une sauce à la diable au poivre de Selim
ou

Noisettes de dos de Sanglier rôties,
purée de navet boule d'or au miel et aux épices, réduction de Poulsard aux baies de genièvre

Desserts 8,50€

La poire et le chocolat : dans une nage tout chocolat, un biscuit tendre
et sa mousse force noire, fine gelée aux poires, quenelle glacée au cacao amer
ou

Gâteau gourmand aux noix, glace aux gousses de vanille infusées,
panais confit dans un sirop au poivre de cassis



-Prix nets-

