

Entrées



Morilles cuisinées à la crème et au vin d'Arbois, 19€
émulsion chaude de Mont d'or et Jésus de Morteau, toast melba

Tranche de saumon Label rouge d'Ecosse en gravlax, 17€
bulbe de fenouil confit au poivre pomelo et aux aromates, gelée de citron Yuzu

Plats



Pied de cochon selon Maître Gilbert, foie gras poêlé et sauce Périgieux 24€

Suprêmes de caille rôtis et boudin blanc, crème de butternut onctueuse, 23€
Barbajuan d'hiver croustillante aux champignons et à la châtaigne, réduction de ratafia aux corinthes

Filet de Turbot Label Rouge en vapeur d'algue kombu, 27€
topinambours rôtis au beurre demi sel, bouillon de légumes racines

Desserts



Profiteroles « Classique » à la glace vanille 12€
sauce veloutée au chocolat noir

Parfait glacé au miel d'acacia, comme un lait de poule, 9€
fruits du mendiant à la façon d'un berawecka

Crème de cheesecake et pain d'épices, 9,50€
jeunes carottes confites au caramel d'orange, tuile aux zestes d'orange



Spécialités du chef

Initiation à la gastronomie pour les - de 10 ans, 15€ :

Terrine de cochon aux châtaignes, purée de potimarron

Dos de lieu jaune rôti, gâteau de pommes de terre au Morbier

Compressé de pommes Chanteclerc au caramel au beurre salé

**Pour vous informer sur les allergènes volontairement
incorporés dans nos plats, nous tenons à votre disposition
un formulaire de recensement des allergènes.
(conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015)**



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

