

# Menu « Percée du Vin Jaune 2019 »

39€

ou

45€ avec l'assiette de fromages affinés ou le fromage blanc à la crème



Médailon de foie gras de canard au Savagnin, chutney aux fruits secs et pain toasté

Ou

Ravioles d'escargots Bonvalot au vin jaune, émulsion de crème d'ail et chips de Morteau.



Suprême de volaille fermière, risotto aux morilles et Comté, jus de viande au vin jaune.

Ou

Pavé de truite de la petite montagne jurassienne, écrasé de pommes de terre aux algues, légumes du moment et émulsion de beurre blanc au Tousseau.



Tarte fine aux pommes et crème d'amandes, noisettes caramélisées et crème glacée Macvin.