

## Pour commencer



Escalope de foie gras de canard plancha, purée de butternut au vin jaune, curry madras, noisettes torréfiées et chips de pain. 25€

Médaille de foie gras de canard « vanille/Macvin », pulpe de poire et gelée de cassis.

20€

Tarte fine aux pommes, boudin noir de la boucherie « Bio Jurassienne », magret fumé par nos soins et mesclun.

16€

Cassolette d'escargots Bonvalot aux morilles, Morteau, Comté, fèves de soja et espuma de crème d'ail. 18€

Queues de langoustines rôties au four, mâche, pignons de pin, jambon de Bayonne, avocats et vinaigrette curry/vin jaune.

16€

## Par ici la suite



Souris d'agneau confite au four, pastilla « aubergine, oignons confits, poudre d'amande et miel ».

25€

Pièce de veau en cuisson lente, poêlée de girolles aux aromates, pommes de terre fondantes et jus de viande.

25€

Suprême de volaille de Bresse de la maison « Roussel Voisard », risotto aux morilles, Comté, vin jaune et asperges.

35€

Echine de porc basque plancha, polenta croustillante et légumes du moment.

20€

Filet de bœuf de l'Aubrac mariné au vin jaune, gnocchis à la romaine au Comté façon churros et sucrine braisée au jus de viande.

35€

## Pour terminer en douceur



Truffe glacée au café, biscuit roulé et crème anglaise aux gousses de vanille.

10€

Sphère meringuée « yuzu/noisettes », sorbet framboise.

10€

Tartelette « marron/chocolat », sorbet cassis.

10€

Nems « poire/amande », chantilly vanille et sauce chocolat.

10€

Crème brûlée « Macvin/griottines », sorbet griotte et espuma pistache.

10€

Yaourt au chocolat Dulcey, brunoise de mangue, ananas, gelée hibiscus et tuile chocolat blanc.

10€