

Pour commencer



Tempuras de gambas de Madagascar croustillantes, salade de mâche, avocat et jambon cru du Haut-Doubs.

16€

Raviole ouverte d'escargots Bonvalot et morilles, émulsion de crème au vin jaune et curry Madras.

18€

Risotto de noix de Saint Jacques au Comté, fèves de soja, noisettes torréfiées et chips de Morteau.

20€

Médaille de foie gras de canard, pâte de datte Medjool, gelée de citron et râpé de citron jaune d'Iran.

20€

L'entre deux



Paleron de bœuf « Black Angus » confit au jus de viande, poêlée de salsifis et tombée d'épinard au vinaigre de framboise.

20€

Ris de veau « Macvin/pistache », déclinaison autour de la carotte.

25€

Pièce d'agneau de lait rôtie au four, pommes de terre fondantes et légumes du moment.

25€

Suprême de volaille de Bresse de la maison « Roussel Voisard » aux morilles et vin jaune, croustillant de pommes de terre au Morbier.

35€

Pour terminer en douceur



Variation autour du chocolat Valrhona, sorbet framboise. 10€

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

10€

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

10€

Sphère meringuée « yuzu/noisettes », sorbet cassis.

10€

Macaron chocolat blanc et griottines de Fougerolles, sorbet griotte.

10€

Biscuit roulé marron, quartiers de clémentine corse, sauce chocolat chaud et
espuma marron.

10€