

Pour commencer



Tarte fine « fondue de poireaux / jambon cru du Haut-Doubs / Mont d'Or »
et salade d'herbes fraîches

16 €

Velouté de topinambour au Vin Jaune,
mouillette « foie gras / magret fumé » et noisettes torréfiées

18 €

Raviole ouverte de céleri boule, « dés de foie gras / Morteau / fèves de soja /
morilles » et bouillon de volaille de Bresse crémé

18 €

Carpaccio de noix de St Jacques aux aromates, beurre d'algues et pains toastés

25 €

L'entre deux



Ballotine de pintade aux marrons, pulpe de panais et jus de viande

24 €

Mignon de veau en cuisson lente, patates douces,
légumes du moment et griottines de Fougerolles

30 €

Volaille de Bresse de la Maison « Marquis » comme une paëlla,
morilles et émulsion crémée au vin Jaune

35 €

Filet de bœuf Aubrac plancha, risotto crémeux
« morilles / Morteau / fèves de soja / vin Jaune »

35 €

L'incontournable volaille de Bresse de la Maison « Marquis »,
risotto crémeux « morilles / Morteau / fèves de soja / vin Jaune »

38 €

Pour terminer en douceur



Variation autour de la pomme, crème glacée au Vin Jaune et sablé Breton aux noisettes	11 €
Yaourt chocolat Dulcey « mangue / ananas / passion », tuile chocolat blanc	11 €
Tartelette « marron / cassis / chocolat »	11 €
Financier « poire / amande / griottine », sauce chocolat et crème glacée au miel	11 €
Truffe glacée au café, crème anglaise aux gousses de vanille	11 €
Millefeuille « vanille / caramel beurre salé », sorbet yuzu	12 €
Sphère meringuée, crèmeux yuzu, sorbet cassis et pâte sucrée	12 €

Pour terminer sur une note sucrée, merci de passer commande en début de repas