

## Pour commencer



Mille-feuille de pain croustillant, queues de gambas plancha concassées, aromates, avocats grillés, tomates et artichauts confits

16 €

Tarte fine « boudin noir Bio de chez Katia et David / pommes / chorizo », crème fouettée au piment fumé du Béarn

16 €

Queues de langoustines rôties au four, cromesquis de tête de veau, mayonnaise comme une gribiche, sucrine et poudre d'algues

18 €

Brouillade d'œufs Bio du Jura au Vin Jaune, Morteau, champignons des bois et émulsion Mont d'Or

18 €

Ravioles d'escargots Bonvalot aux cèpes et émulsion de crème au Vin Jaune

18 €

## L'entre deux



Paleron de bœuf Aubrac ultra fondant au jus de viande,  
variation autour du panais et légumes du moment

22 €

Poêlée de ris de veau français déglacé au Macvin,  
butternut rôti au four et graines de courge torréfiée

35 €

Volaille de Bresse de la Maison « Marquis »,  
aux morilles et Vin Jaune façon vol-au-vent.

35 €

Filet de bœuf Aubrac plancha, risotto au Comté, poêlé de  
« cèpes / marrons / topinambours », émulsion « curry / Vin Jaune »

35 €

## Pour terminer en douceur



Tiramisu au café et griottines de Fougerolles

11 €

Mille-feuille vanille intense, sorbet hibiscus

11 €

Crèmeux chocolat « noisettes caramélisées, brownie,  
praliné croustillant, sorbet yuzu »

11 €

Tarte tatin « mangue / ananas / passion »,  
crème glacée vanille et poivre verveine (*baie de Mang Tan*)

11 €

Tartelette poire façon « Bourdaloue », sauce chocolat chaud

11 €

Sphère meringuée, crèmeux yuzu, sorbet cassis et pâte sucrée

12 €

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