



Truite des Monts du Jura légèrement fumée par nos soins,
Tartare de Céleri au curry vert, voile d'hibiscus, écume à la citronnelle

Ou

Oeuf Parfait d'Elodie, Champignons au Beurre de Savagnin,
Emulsion au Comté, crumble de Morteau

Ou

Les Escargots de Vincent et Elise, Fondue de poireaux
Emulsion à l'ail noir, Focaccia aux Noix

≈

Omble chevalier, Sauce à la Citronnelle
Champignons, Panais et Épinard

Ou

Pintade farcie à la Chataigne, sauce au Vin Jaune,
Duchesse en surprise de Duxelles, Purée de Céleri aux Trompettes

Ou

Filet de Boeuf, Sauce Bordelaise,
Compotée d'Oignons rouge, Carottes Glacées
(Sup 5 €)

≈

Coque de Macaron, compotée de Pomme à l'Orange,
Ganache Chocolat blanc, Crémeux caramel

Ou

Entremet au Chocolat et Griottine,
Crème Namelaka Ruby

Ou

Parfait glacé à la Mandarine, illuminé à la fée verte
Gel et poudre de Mandarine, Palet Breton

NOS FORMULES

PRÉVÔTÉ 35.00€

ENTRÉE / PLAT (POISSON OU VIANDE) / FROMAGES OU DESSERT
SUPPLÉMENT FROMAGES +9€

VÉGÉTARIENNE 35.00€

ENTRÉE / DÉCLINAISON DES LÉGUMES BIO DES MONTS DE GY / FROMAGES OU DESSERT
SUPPLÉMENT FROMAGES +9€

DÉGUSTATION 52.00€

ENTRÉE / POISSON / VIANDE / FROMAGES OU DESSERT
COMMANDE AVANT 13H30 ET 20H30
SUPPLÉMENT FROMAGES +9€

SIMON GAUTHIOT D'ANCIER 65.00€

DÉCOUVERTE ET DÉGUSTATION EN 6 PLATS DES SAVEURS DU MOMENTS PROPOSÉES PAR LE CHEF
(SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE)
COMMANDE AVANT 13H30 ET 20H30
SUPPLÉMENT FROMAGES +9€

DÉCOUVERTE

POUR LE DÉJEUNER LE CHEF VOUS PROPOSE DU MARDI AU VENDREDI (SAUF JOURS FÉRIÉS)

PLAT / DESSERT 25.00€

ENTRÉE / PLAT 28.00€

FORMULE ENFANT (JUSQU'À 12 ANS) 12.00€

POUR LES ENFANTS, LE CHEF VOUS PROPOSE UNE VIANDE OU UN POISSON AU CHOIX, ET EN DESSERT UN
PARFAIT VANILLE ET TAGADA

PRIX NET TTC - SERVICE COMPRIS

