

Parfum de saison

32€ (ou 38€ avec fromage et dessert)

Choix unique à faire pour l'ensemble des convives.



Cassiolette d'escargot « Bonvalot » aux champignons des bois,
Comté, Morteau, fèves de soja et émulsion de crème au Vin Jaune.

Ou

Tarte fine (jambon du Haut-Doubs / Comté / confit d'oignons), salade verte.



Echine de porc Basque plancha,
crèmeux de panais et légumes du moment.

Ou

Rôti de veau en cuisson lente, écrasé de pommes de terre aux herbes,
légumes et jus de viande.

Ou

Poisson du jour selon arrivage.



Assiette de fromages ou fromage blanc

Et/ou

Panna cotta chocolat Dulcey, poire, caramel beurre salé
et tuile croustillante.

Ou

Tartelette « marron / cassis / chocolat ».

Ou

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