

Menu Jean de Rigny 49 Euros

La Mise en bouche

Saumon fumé au Château

Emulsion d'Algues, Dentelle de Curry 

Ou

Velouté de Potiron du Potager

Morteau et Girolles en Cage Feuilletée 

Sauté de Sanglier comme une Carbonade
Trompettes des Morts et Petits Légumes 

Ou

Cuisse de Pintade fermière farcie

Sauce aux Olives et Romarin du Potager
Légumes du Moment 

Ou

Mousseline de Brochet de Saône

Tuile au Comté vieux

Sarasin grillé, Sauce Homardine 

L'Assiette de Fromages

De Franche-Comté et de Bourgogne 

Ou

Cocktail de sorbets maison 

Ou

Clafouti de Quetsches de notre Potager

Sorbet Verveine, Tuile au Miel 

Ou

Tarte au Citron et sa Meringue 

Chers Clientes et clients,

Chaque jour, notre Chef et son Equipe épluchent, coupent, émincent, écaillent, désossent, poêlent, rôtissent, mijotent, assaisonnent, tout ceci à partir de produits bruts, frais, et pour la majorité d'origine locale voire cultivés par nous-mêmes.

Tous nos plats sont faits maison

à partir de produits frais et bruts

 Spécialité maison et/ou plat réalisé avec des produits de notre région

 Toutes nos viandes sont d'origine France

 Toutes nos Volailles sont élevées en ferme

Menu Longueval de Rigny 75 euros

La Mise en bouche

Le Homard et le Poulpe en Duo froid

Petit Epeautre en Salade

Sauce façon Cocktail 

Ou

Foie gras frais maison

Et son Caramel de Macvin 

Caille fermière rôtie

Son jus à la Truffe de Bourgogne

Pommes ratten cuites au four 

Ou

Pavé de Cerf dans le Filet

Cèpes en Persillade, , Polenta aux épices

Sauce Grand-Veneur 

Ou

Filet de Bar de nos Côtes

Sauce Safranée

Tombée d'Epinards frais 

Ou

Le Homard « Pattes Bleues »

Entier décortiqué

Sauce Estragon, Topinambour 

(Supplément 20 euros)

L'Assiette de Fromages

De Franche-Comté et de Bourgogne 

Le pré-dessert

Ganache de chocolat

Parfait glacé à l'Absinthe 

Ou

Nougat Glacé au Kirsch de Fougerolles

Palets croquants, Griottines 

Ou

Figues fraîches rôties

Pâtissière au Cassis de Bourgogne

Et son Sorbet Cassis 