

## **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, rôissent, 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 rattes 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'Epinars 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** 🇫🇷