

Menus

Le terroir contemporain 22 €

*Effeillé de Saumon, Lentilles vertes du Puy,
Nem de Langue fumé au vieux Comté.*

~

Mijotée de Joue de Porc Franc-comtoise.

~

Palette du fromager (supp. 3 €)

~

Crème Brûlée au Griottines de Fougerolles.

Menu enfant 12 €

Feuillantine de Morteau, crémée « Vache qui rit »

~

*Cœur de filet de bœuf, julienne de Morilles
Pommes sautées*

~

Petit sorbet en surprise

Menu des écorces 35 €

*Terrine de Lapin à la Noisette,
Foie Gras aux Figues,
Espuma d'Asperges au Citron*

Ou

*Filet de Maquereau confit,
Ratatouille rafraîchie à l'Emulsion de Chèvre,
Avocat farci au Crabe.*

~

*Tournedos de Canard,
Aumônière de Queue de Bœuf,
Jus réduit au Pain d'Epices de Mouthe*

Ou

*Pavé de Bar sur Purée de Vitelotte,
Compotée d'Artichauts au Curcuma,
Tomate Crémée au Safran*

~

Sélection de fromages affinés.

~

*L'instant dessert.
(selon l'inspiration du moment)*

Menu découverte

45 €

(Entrée, plat, fromage, dessert)

58 €

(Accord mets et vins)

Menu dégustation 65 €

Laissez-vous tenter par l'improvisation, la surprise...

*Patrick FRANCHINI et son équipe
vous proposent ce menu pour l'ensemble de la table..*