

## **Menus**

### ***Le terroir contemporain 22 €***

*Carpaccio de melon, glace Macvin,  
Chips de jambon du Haut-Jura.*

~

*Truite de Tortelet farcie aux herbes.*

~

*Palette du fromager (supp. 3 €)*

~

*Vacherin aux éclats de noix.*

### ***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 aux noisettes,  
Médaille de foie gras, confiture d'oignons,  
Caviar d'aubergines.*

*Ou*

*Eventail de gambas et pêche à la coriandre,  
Saumon à la fleur de sel,  
Quinoa en verrine.*

~

*Tatin de filet mignon,  
Réduction de Cardamome.*

*Ou*

*Filets de Rouget cuit à la planche,  
Sur une tombée de ratatouille.*

~

*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..*