

Notre Carte

Asperge Verte, vinaigrette Marjolaine,
Sabayon Beurre noisette
38 €

Langoustines marinées aux Agrumes,
Consommé corsé au Gingembre
42 €

Mousseline de Brochet panée de Gaudes,
Sauce écrevisses et Morilles fraîches
42 €

Dos de Cabillaud parfumé d'épices, Pois frais et Broccolini,
Velouté à la Citronnelle
48 €

Poularde de Bresse, la cuisse confite et le suprême rôti,
Morilles sauce Château Chalon
56 €

Pièce d'Agneau de lait rôti, jus perlé à la pulpe d'ail noire,
Compoté d'Oignon d'Auxonne acidulé
56 €

Fromages - 19 €

Sélection de Fromages Frais et Affinés par Marc Janin M.O.F,
Pain aux Abricots et Noisettes

Desserts - 25 €

Soufflé Chaud Noisette Poire,
Crème glacée Vin jaune Curry

Crèmeux Mascarpone Fraise et Pavot,
Sorbet et jus de Fraise vinaigré



Menu découverte du Printemps - 152 €

« Je vous invite à découvrir le subtil mariage entre mes Voyages à l'étranger et mon territoire situé entre Jura, Saône et Doubs »

Asperge Verte, vinaigrette Marjolaine,
Sabayon Beurre noisette

Langoustines marinées aux Agrumes,
Consommé corsé au Gingembre

Mousseline de Brochet panée de Gaudes,
Sauce écrevisses et Morilles fraîches

Dos de Cabillaud parfumé d'épices, Pois frais et Broccolini,
Velouté à la Citronnelle

Poularde de Bresse, la cuisse confite et le suprême rôti,
Morilles sauce Château Chalon

Ou

Pièce d'Agneau de lait rôti, jus perlé à la pulpe d'ail noire,
Compoté d'Oignon d'Auxonne acidulé

Desserts au Choix

Menu Mont Joly - 102 €

Je vous propose ma suggestion du moment en 4 Temps :
Une Entrée, un Poisson, une Viande et un Dessert

Menu Végétarien

Une suite de plats végétariens servis en parallèle d'un menu

Menu Enfants à 24 €

Pour les moins de 12 ans,
Un Amuse-Bouche, un plat garni et un dessert

Romuald FASSET Meilleur Ouvrier de France 2004

Nos fidèles Partenaires locaux...

BALLOT Vincent MOF Torréfacteur

BONVALOT Anne-Catherine L'Escargotière

BRELOT Frédérique Les Œufs Bio

CHEVASSU Marie-Pierre Château Chalon

GUY Distillerie Pontarlier

LEPINE Jean-Pierre Coutelier

DAGUET Jérémy Morilles

DEFRASNE Pauline Agneaux de lait

DENAUX Jean Boucher

Huilerie du Beaujolais

JANIN Marc MOF Crémier Fromager

OLIVIER La Ferme Fruirouges

LENZI Gaëlle Primeur d'Auxonne

MANUFACTURE de LONGCHAMP Porcelaine

MARGAIN Marée

MERONE Mickaël Maraicher Bio

MERVIAUX Julien Pecheur Saône et Doubs

MIERAL Volailles de Bresse

Moulin KIRCHER Artisan Meunier

OGIER Emmanuel L'huilerie de Germigney

PERCHAT Frédéric Miel

PEURREUX Griottines Fougerolles

POULAILLON Paul Eau VELLEMINFROY

ROUSSEL-VOISARD Rachel Volaille de BRESSE

Moulin TARON Farines de Gaudes

...Merci