

Entrées Froides

Foie Gras de Canard en gelée d'Abricots et Amandes fraîches,
Chutney aux Fruits, Caramel de Datte et Macvin
34 €

Salade de Homard bleu et Betteraves au vinaigre de Kalamansi,
Sauce Safran du Jura et Fleur de Bourrache
38 €

Carpaccio de Langoustines et Caviar Pétroussian,
Marinade d'Agrumes et Gingembre au Jurabalsam
36 €

Crustacés et Poissons

Homard Bleu rôti, Sauce au Beurre de Corail,
Mousseline de Carotte Jaune et Fleur de Courgette
58 €

Filet de Rouget Barbet rôti, jus d'Arête et Carcasse au Romarin,
Courgette jaune et Blanche de la Ferme du Creuseret
36 €

Turbot sauvage cuit vapeur, sauce Verveine,
Artichauts et Risotto de petit Epeautre aux Couteaux
41 €

Viandes & Volailles

Poularde de Bresse de Chez Rachel ROUSSEL-VOISARD :
La Cuisse farcie de Morilles, Sauce au Château Chalon,
Le Suprême en viennoise de Noisette et Curry
49 €

Pièce d'Agnelet du plateau Jurassien, Jus aux épices de Mélilot,
Girolles et Fèves étuvées à la Marjolaine
49 €

Paleron de Bœuf Herford mûr servi saignant,
Jus au Vinaigre de cerise, Coco plat et Oignons nouveaux,
Purée de Pomme de Terre « Hommage à Joël ROBUCHON »
49 €



Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits
Nos plats sont maison élaborés sur place à partir de produits bruts

- Prix nets T.V.A. comprise -

Menu du Château - 82 €

Foie Gras de Canard en gelée d'Abricots et Amandes fraîches,
Chutney aux Fruits, Caramel de Datte et Macvin

Ou

Carpaccio de Langoustines et Caviar Pétroussian,
Marinade d'Agrumes et Gingembre au Jurabalsam

Filet de Rouget Barbet rôti, jus d'Arête et Carcasse au Romarin,
Courgette jaune et Blanche de la Ferme du Creuseret

Paleron de Bœuf Herford mûré servi saignant,
Jus au Vinaigre de Cerise, Coco plat et Oignons nouveaux,
Purée de Pomme de Terre « Hommage à Joël ROBUCHON »

Sélection de Fromages frais et affinés
par Marc Janin « M.O.F 2015 »

Mousseux lait et compotée de Myrtilles sauvage des Vosges,
Sorbet Reine des Prés et Coulis Myrtilles réglisse

Menu dans le Menu à 71 €

Deux plats au choix du Menu du Château,
Fromage et Dessert

Menu Découverte - 98 €

Salade de Homard bleu et Betteraves au vinaigre de Kalamansi,
Sauce Safran du Jura et Fleur de Bourrache

Turbot sauvage cuit vapeur, sauce Verveine,
Artichauts et Risotto de petit Epeautre aux Couteaux

Gigoton d'Agnelet du plateau Jurassien, Jus aux épices de Mélilot,
Girolles et Fèves étuvées à la Marjolaine

Sélection de Fromages Frais et Affinés
par Marc Janin « M.O.F 2015 »

Soufflé chaud Reine-Claude, Sorbet Mirabelle

Menu Végétarien –

Pour accompagner votre table, notre chef vous propose suite de plats
entièrement végétariens servis en parallèle des plats d'un des menus

Menu Dégustation - 108 €

Romuald FASSET Meilleur Ouvrier de France 2004
Vous propose 4 plats, fromage et dessert de son inspiration
Menu pour l'ensemble de la table

Fromages - 17 €

Sélection de Fromages Frais et Affinés
par Marc Janin M.O.F 2015,
Pain aux Abricots et Noisettes

Desserts - 18 €

Soufflé chaud Reine-Claude, Sorbet Mirabelle

Soupe froide de Pêches rôties au thym citron,
Sorbet Verveine et gelée de Groseille

Mousseux lait et compotée de Myrtilles sauvage du Cantal,
Sorbet Reine des Prés et Coulis Myrtilles réglisse

Menu du Marché - 38 €

Menu servi uniquement le midi sauf le dimanche et jours fériés

Suggestion de notre Chef de Cuisine,
une entrée, un plat et un dessert

Formule à 45 €

Menu du Marché avec un verre de Vin,
½ eau Minérale et un Café

Menu Enfants - 15 €

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



Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits
Nos plats sont maison élaborés sur place à partir de produits bruts

- Prix nets T.V.A. comprise -