

Entrées

Médailillon de Foie Gras de Canard confit,
Chutney et condiments de Coings, Caramel de Datte au Macvin
35 €

Carpaccio de Saint-Jacques en marinade de « Jurabalsam »
Gel de Kalamansi et petits croutons
42 €

Poissons

St Pierre Vapeur à l'Huile de Colza, Truffe de Bourgogne,
Chou-Fleur Bio en Déclinaison, Sauce Verveine Yuzu
48 €

Omble Alis cuit fondant au Beurre de Savagnin,
Navets glaçons, Chanterelles et Noisettes,
Vinaigrette Pain d'épices
46 €

Volailles & Gibiers

Volaille de Bresse de Chez Rachel ROUSSEL-VOISARD,
Morilles à la Crème et au Château Chalon
54 €

Filet de Pigeonneau de Mr Quintard, pulpe d'Ail noir,
Panais Bio et mousseline de Butternut
54 €

Lièvre Cuisiné à la Royale, Compotée d'Automne
Sauce Civet aux Baies de Cassis
54 €



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 -

Au Pays de Pasteur - 98 €

Médailлон de Foie Gras de Canard confit,
Chutney et condiments de Coings, Caramel de Datte au Macvin

Omble Alis cuit fondant au Beurre de Savagnin,
Navets glaçons, Chanterelles et Noisettes,
Vinaigrette Pain d'épices

Filet de Pigeonneau de Mr Quintard, pulpe d'Ail noir,
Panais Bio et mousseline de Butternut

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

Poire farcie d'Orge perlée cuite au Pontarlier,
Crème glacée à l'Anis de Flavigny, Tuile et sauce Caramel

Menu dans le Menu à 82 €

2 plats, Fromages et Dessert du Menu Pasteur

Saveurs d'Automne - 118 €

Carpaccio de Saint-Jacques en marinade de « Jurabalsam »
Gel de Kalamansi et petits croutons

St Pierre Vapeur à l'Huile de Colza, Truffe de Bourgogne,
Chou-Fleur Bio en Déclinaison, Sauce Verveine Yuzu

Volaille de Bresse de Chez Rachel ROUSSEL-VOISARD,
Morilles à la crème et au Château Chalon
Ou

Lièvre Cuisiné à la Royale, Compotée d'Automne
Sauce Civet aux Baies de Cassis

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

Tarte Chocolat au confit d'Orange, glace thé Agrumes,
Sauce Chocolat Dom Pacello

Romuald FASSETNET Meilleur Ouvrier de France 2004

Menu Dégustation - 135 €

« Une invitation des produits de saisons, de mes voyages et de mon territoire entre Saône et Doubs »

Menu Végétarien

« Pour accompagner votre table,
Je vous propose une suite de plats entièrement végétariens
servis en parallèle des plats du menu »

Menu Gourmand - 52 €

Menu servi uniquement le midi sauf le dimanche et jours fériés
Suggestion de notre Chef de Cuisine,
Une entrée, un plat et un dessert

Menu Enfants - 20 €

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

Fromages - 20 €

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

Desserts - 20 €

Signés par Philippe RIQUIER

Poire farcie d'Orge perlée cuite au Pontarlier,
Crème glacée à l'Anis de Flavigny, Tuile et sauce Caramel

Tarte Chocolat au confit d'Orange, glace thé Agrumes,
Sauce Chocolat Dom Pacello



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 -