

Notre Carte

Pour commencer - 44€

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

Raviole de tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

Pour suivre - 56€

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

Pour savourer - 69€

Poulette de Bresse « Percée du Vin jaune » pour 2 personnes
Suprême cuit en vessie, jus au beurre noisette et mélilot
Cuisse confite, jeune céleri, Morilles et sauce crémée

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

Pour prolonger - 25€

Sélection régionale et affinée
Par Marc Janin MOF
Pain au levain et fruits secs BIO

Et enfin - 29€

Carte des Desserts par Axel PACHOT

Raisins poêlés au Miel de forêt, cristalline de feuille de Vigne
Sablé Noix, sorbet Verjus et voile de Vin Jaune

Palets de Chocolat « Itakuja » et Mûres
Glace aux feuilles de figuier et vinaigrette miel



*Au fil des saisons, le Chef Romuald Fassenet, MOF 2004, imagine
une cuisine inspirée de ses voyages et profondément ancrée dans son
territoire, entre Jura, Saône et Doubs.*

Menu Découverte d'Automne

165 € - servi pour l'ensemble de la table

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

~

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

~

Raviole de Tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

~

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

~

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

~

Maïs frais et Yuzu
Crème brûlée aux gaudes, glace Maïs et jus vin de paille

~

Desserts au choix

Sélection des Vins

- trois temps 42 € - cinq temps 65 € -

Notre Sommelier accorde avec le menu, une découverte de nos terroirs

Menu Mont Joly

120 €

Offrez-vous un Moment Mont Joly - menu en quatre temps

Menu Végétarien

Menu servi en parallèle de nos menus



Notre Carte

Pour commencer - 44€

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

Raviole de tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

Pour suivre - 56€

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

Pour savourer - 69€

Poulette de Bresse « Percée du Vin jaune » pour 2 personnes
Suprême cuit en vessie, jus au beurre noisette et mélilot
Cuisse confite, jeune céleri, Morilles et sauce crémée

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

Pour prolonger - 25€

Sélection régionale et affinée
Par Marc Janin MOF
Pain au levain et fruits secs BIO

Et enfin - 29€

Carte des Desserts par Axel PACHOT

Raisins poêlés au Miel de forêt, cristalline de feuille de Vigne
Sablé Noix, sorbet Verjus et voile de Vin Jaune

Palets de Chocolat « Itakuja » et Mûres
Glace aux feuilles de figuier et vinaigrette miel



*Au fil des saisons, le Chef Romuald Fassenet, MOF 2004, imagine
une cuisine inspirée de ses voyages et profondément ancrée dans son
territoire, entre Jura, Saône et Doubs.*

Menu Découverte d'Automne

165 € - servi pour l'ensemble de la table

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

~

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

~

Raviole de Tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

~

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

~

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

~

Maïs frais et Yuzu
Crème brûlée aux gaudes, glace Maïs et jus vin de paille

~

Desserts au choix

Sélection des Vins

- trois temps 42 € - cinq temps 65 € -

Notre Sommelier accorde avec le menu, une découverte de nos terroirs

Menu Mont Joly

120 €

Offrez-vous un Moment Mont Joly - menu en quatre temps

Menu Végétarien

Menu servi en parallèle de nos menus



Notre Carte

Pour commencer - 44€

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

Raviole de tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

Pour suivre - 56€

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

Pour savourer - 69€

Poulette de Bresse « Percée du Vin jaune » pour 2 personnes
Suprême cuit en vessie, jus au beurre noisette et mélilot
Cuisse confite, jeune céleri, Morilles et sauce crémée

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

Pour prolonger - 25€

Sélection régionale et affinée
Par Marc Janin MOF
Pain au levain et fruits secs BIO

Et enfin - 29€

Carte des Desserts par Axel PACHOT

Raisins poêlés au Miel de forêt, cristalline de feuille de Vigne
Sablé Noix, sorbet Verjus et voile de Vin Jaune

Palets de Chocolat « Itakuja » et Mûres
Glace aux feuilles de figuier et vinaigrette miel



*Au fil des saisons, le Chef Romuald Fassenet, MOF 2004, imagine
une cuisine inspirée de ses voyages et profondément ancrée dans son
territoire, entre Jura, Saône et Doubs.*

Menu Découverte d'Automne

165 € - servi pour l'ensemble de la table

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

~

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

~

Raviole de Tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

~

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

~

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

~

Maïs frais et Yuzu
Crème brûlée aux gaudes, glace Maïs et jus vin de paille

~

Desserts au choix

Sélection des Vins

- trois temps 42 € - cinq temps 65 € -

Notre Sommelier accorde avec le menu, une découverte de nos terroirs

Menu Mont Joly

120 €

Offrez-vous un Moment Mont Joly - menu en quatre temps

Menu Végétarien

Menu servi en parallèle de nos menus



Notre Carte

Pour commencer - 44€

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

Raviole de tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

Pour suivre - 56€

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

Pour savourer - 69€

Poulette de Bresse « Percée du Vin jaune » pour 2 personnes
Suprême cuit en vessie, jus au beurre noisette et mélilot
Cuisse confite, jeune céleri, Morilles et sauce crémée

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

Pour prolonger - 25€

Sélection régionale et affinée
Par Marc Janin MOF
Pain au levain et fruits secs BIO

Et enfin - 29€

Carte des Desserts par Axel PACHOT

Raisins poêlés au Miel de forêt, cristalline de feuille de Vigne
Sablé Noix, sorbet Verjus et voile de Vin Jaune

Palets de Chocolat « Itakuja » et Mûres
Glace aux feuilles de figuier et vinaigrette miel



*Au fil des saisons, le Chef Romuald Fassenet, MOF 2004, imagine
une cuisine inspirée de ses voyages et profondément ancrée dans son
territoire, entre Jura, Saône et Doubs.*

Menu Découverte d'Automne

165 € - servi pour l'ensemble de la table

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

~

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

~

Raviole de Tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

~

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

~

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

~

Maïs frais et Yuzu
Crème brûlée aux gaudes, glace Maïs et jus vin de paille

~

Desserts au choix

Sélection des Vins

- trois temps 42 € - cinq temps 65 € -

Notre Sommelier accorde avec le menu, une découverte de nos terroirs

Menu Mont Joly

120 €

Offrez-vous un Moment Mont Joly - menu en quatre temps

Menu Végétarien

Menu servi en parallèle de nos menus



Notre Carte

Pour commencer - 44€

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

Raviole de tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

Pour suivre - 56€

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

Pour savourer - 69€

Poulette de Bresse « Percée du Vin jaune » pour 2 personnes
Suprême cuit en vessie, jus au beurre noisette et mélilot
Cuisse confite, jeune céleri, Morilles et sauce crémée

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

Pour prolonger - 25€

Sélection régionale et affinée
Par Marc Janin MOF
Pain au levain et fruits secs BIO

Et enfin - 29€

Carte des Desserts par Axel PACHOT

Raisins poêlés au Miel de forêt, cristalline de feuille de Vigne
Sablé Noix, sorbet Verjus et voile de Vin Jaune

Palets de Chocolat « Itakuja » et Mûres
Glace aux feuilles de figuier et vinaigrette miel



*Au fil des saisons, le Chef Romuald Fassenet, MOF 2004, imagine
une cuisine inspirée de ses voyages et profondément ancrée dans son
territoire, entre Jura, Saône et Doubs.*

Menu Découverte d'Automne

165 € - servi pour l'ensemble de la table

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

~

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

~

Raviole de Tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

~

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

~

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

~

Maïs frais et Yuzu
Crème brûlée aux gaudes, glace Maïs et jus vin de paille

~

Desserts au choix

Sélection des Vins

- trois temps 42 € - cinq temps 65 € -

Notre Sommelier accorde avec le menu, une découverte de nos terroirs

Menu Mont Joly

120 €

Offrez-vous un Moment Mont Joly - menu en quatre temps

Menu Végétarien

Menu servi en parallèle de nos menus



Notre Carte

Pour commencer - 44€

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

Raviole de tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

Pour suivre - 56€

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

Pour savourer - 69€

Poulette de Bresse « Percée du Vin jaune » pour 2 personnes
Suprême cuit en vessie, jus au beurre noisette et mélilot
Cuisse confite, jeune céleri, Morilles et sauce crémée

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

Pour prolonger - 25€

Sélection régionale et affinée
Par Marc Janin MOF
Pain au levain et fruits secs BIO

Et enfin - 29€

Carte des Desserts par Axel PACHOT

Raisins poêlés au Miel de forêt, cristalline de feuille de Vigne
Sablé Noix, sorbet Verjus et voile de Vin Jaune

Palets de Chocolat « Itakuja » et Mûres
Glace aux feuilles de figuier et vinaigrette miel



*Au fil des saisons, le Chef Romuald Fassenet, MOF 2004, imagine
une cuisine inspirée de ses voyages et profondément ancrée dans son
territoire, entre Jura, Saône et Doubs.*

Menu Découverte d'Automne

165 € - servi pour l'ensemble de la table

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

~

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

~

Raviole de Tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

~

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

~

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

~

Maïs frais et Yuzu
Crème brûlée aux gaudes, glace Maïs et jus vin de paille

~

Desserts au choix

Sélection des Vins

- trois temps 42 € - cinq temps 65 € -

Notre Sommelier accorde avec le menu, une découverte de nos terroirs

Menu Mont Joly

120 €

Offrez-vous un Moment Mont Joly - menu en quatre temps

Menu Végétarien

Menu servi en parallèle de nos menus



Notre Carte

Pour commencer - 44€

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

Raviole de tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

Pour suivre - 56€

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

Pour savourer - 69€

Poulette de Bresse « Percée du Vin jaune » pour 2 personnes
Suprême cuit en vessie, jus au beurre noisette et mélilot
Cuisse confite, jeune céleri, Morilles et sauce crémée

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

Pour prolonger - 25€

Sélection régionale et affinée
Par Marc Janin MOF
Pain au levain et fruits secs BIO

Et enfin - 29€

Carte des Desserts par Axel PACHOT

Raisins poêlés au Miel de forêt, cristalline de feuille de Vigne
Sablé Noix, sorbet Verjus et voile de Vin Jaune

Palets de Chocolat « Itakuja » et Mûres
Glace aux feuilles de figuier et vinaigrette miel



*Au fil des saisons, le Chef Romuald Fassenet, MOF 2004, imagine
une cuisine inspirée de ses voyages et profondément ancrée dans son
territoire, entre Jura, Saône et Doubs.*

Menu Découverte d'Automne

165 € - servi pour l'ensemble de la table

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

~

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

~

Raviole de Tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

~

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

~

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

~

Maïs frais et Yuzu
Crème brûlée aux gaudes, glace Maïs et jus vin de paille

~

Desserts au choix

Sélection des Vins

- trois temps 42 € - cinq temps 65 € -

Notre Sommelier accorde avec le menu, une découverte de nos terroirs

Menu Mont Joly

120 €

Offrez-vous un Moment Mont Joly - menu en quatre temps

Menu Végétarien

Menu servi en parallèle de nos menus



Notre Carte

Pour commencer - 44€

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

Raviole de tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

Pour suivre - 56€

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

Pour savourer - 69€

Poulette de Bresse « Percée du Vin jaune » pour 2 personnes
Suprême cuit en vessie, jus au beurre noisette et mélilot
Cuisse confite, jeune céleri, Morilles et sauce crémée

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

Pour prolonger - 25€

Sélection régionale et affinée
Par Marc Janin MOF
Pain au levain et fruits secs BIO

Et enfin - 29€

Carte des Desserts par Axel PACHOT

Raisins poêlés au Miel de forêt, cristalline de feuille de Vigne
Sablé Noix, sorbet Verjus et voile de Vin Jaune

Palets de Chocolat « Itakuja » et Mûres
Glace aux feuilles de figuier et vinaigrette miel



*Au fil des saisons, le Chef Romuald Fassenet, MOF 2004, imagine
une cuisine inspirée de ses voyages et profondément ancrée dans son
territoire, entre Jura, Saône et Doubs.*

Menu Découverte d'Automne

165 € - servi pour l'ensemble de la table

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

~

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

~

Raviole de Tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

~

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

~

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

~

Maïs frais et Yuzu
Crème brûlée aux gaudes, glace Maïs et jus vin de paille

~

Desserts au choix

Sélection des Vins

- trois temps 42 € - cinq temps 65 € -

Notre Sommelier accorde avec le menu, une découverte de nos terroirs

Menu Mont Joly

120 €

Offrez-vous un Moment Mont Joly - menu en quatre temps

Menu Végétarien

Menu servi en parallèle de nos menus



Notre Carte

Pour commencer - 44€

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

Raviole de tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

Pour suivre - 56€

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

Pour savourer - 69€

Poulette de Bresse « Percée du Vin jaune » pour 2 personnes
Suprême cuit en vessie, jus au beurre noisette et mélilot
Cuisse confite, jeune céleri, Morilles et sauce crémée

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

Pour prolonger - 25€

Sélection régionale et affinée
Par Marc Janin MOF
Pain au levain et fruits secs BIO

Et enfin - 29€

Carte des Desserts par Axel PACHOT

Raisins poêlés au Miel de forêt, cristalline de feuille de Vigne
Sablé Noix, sorbet Verjus et voile de Vin Jaune

Palets de Chocolat « Itakuja » et Mûres
Glace aux feuilles de figuier et vinaigrette miel



*Au fil des saisons, le Chef Romuald Fassenet, MOF 2004, imagine
une cuisine inspirée de ses voyages et profondément ancrée dans son
territoire, entre Jura, Saône et Doubs.*

Menu Découverte d'Automne

165 € - servi pour l'ensemble de la table

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

~

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

~

Raviole de Tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

~

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

~

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

~

Maïs frais et Yuzu
Crème brûlée aux gaudes, glace Maïs et jus vin de paille

~

Desserts au choix

Sélection des Vins

- trois temps 42 € - cinq temps 65 € -

Notre Sommelier accorde avec le menu, une découverte de nos terroirs

Menu Mont Joly

120 €

Offrez-vous un Moment Mont Joly - menu en quatre temps

Menu Végétarien

Menu servi en parallèle de nos menus



Notre Carte

Pour commencer - 44€

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

Raviole de tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

Pour suivre - 56€

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

Pour savourer - 69€

Poulette de Bresse « Percée du Vin jaune » pour 2 personnes
Suprême cuit en vessie, jus au beurre noisette et mélilot
Cuisse confite, jeune céleri, Morilles et sauce crémée

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

Pour prolonger - 25€

Sélection régionale et affinée
Par Marc Janin MOF
Pain au levain et fruits secs BIO

Et enfin - 29€

Carte des Desserts par Axel PACHOT

Raisins poêlés au Miel de forêt, cristalline de feuille de Vigne
Sablé Noix, sorbet Verjus et voile de Vin Jaune

Palets de Chocolat « Itakuja » et Mûres
Glace aux feuilles de figuier et vinaigrette miel



*Au fil des saisons, le Chef Romuald Fassenet, MOF 2004, imagine
une cuisine inspirée de ses voyages et profondément ancrée dans son
territoire, entre Jura, Saône et Doubs.*

Menu Découverte d'Automne

165 € - servi pour l'ensemble de la table

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

~

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

~

Raviole de Tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

~

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

~

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

~

Maïs frais et Yuzu
Crème brûlée aux gaudes, glace Maïs et jus vin de paille

~

Desserts au choix

Sélection des Vins

- trois temps 42 € - cinq temps 65 € -

Notre Sommelier accorde avec le menu, une découverte de nos terroirs

Menu Mont Joly

120 €

Offrez-vous un Moment Mont Joly - menu en quatre temps

Menu Végétarien

Menu servi en parallèle de nos menus



Notre Carte

Pour commencer - 44€

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

Raviole de tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

Pour suivre - 56€

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

Pour savourer - 69€

Poulette de Bresse « Percée du Vin jaune » pour 2 personnes
Suprême cuit en vessie, jus au beurre noisette et mélilot
Cuisse confite, jeune céleri, Morilles et sauce crémée

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

Pour prolonger - 25€

Sélection régionale et affinée
Par Marc Janin MOF
Pain au levain et fruits secs BIO

Et enfin - 29€

Carte des Desserts par Axel PACHOT

Raisins poêlés au Miel de forêt, cristalline de feuille de Vigne
Sablé Noix, sorbet Verjus et voile de Vin Jaune

Palets de Chocolat « Itakuja » et Mûres
Glace aux feuilles de figuier et vinaigrette miel



*Au fil des saisons, le Chef Romuald Fassenet, MOF 2004, imagine
une cuisine inspirée de ses voyages et profondément ancrée dans son
territoire, entre Jura, Saône et Doubs.*

Menu Découverte d'Automne

165 € - servi pour l'ensemble de la table

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

~

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

~

Raviole de Tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

~

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

~

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

~

Maïs frais et Yuzu
Crème brûlée aux gaudes, glace Maïs et jus vin de paille

~

Desserts au choix

Sélection des Vins

- trois temps 42 € - cinq temps 65 € -

Notre Sommelier accorde avec le menu, une découverte de nos terroirs

Menu Mont Joly

120 €

Offrez-vous un Moment Mont Joly - menu en quatre temps

Menu Végétarien

Menu servi en parallèle de nos menus



Notre Carte

Pour commencer - 44€

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

Raviole de tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

Pour suivre - 56€

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

Pour savourer - 69€

Poulette de Bresse « Percée du Vin jaune » pour 2 personnes
Suprême cuit en vessie, jus au beurre noisette et mélilot
Cuisse confite, jeune céleri, Morilles et sauce crémée

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

Pour prolonger - 25€

Sélection régionale et affinée
Par Marc Janin MOF
Pain au levain et fruits secs BIO

Et enfin - 29€

Carte des Desserts par Axel PACHOT

Raisins poêlés au Miel de forêt, cristalline de feuille de Vigne
Sablé Noix, sorbet Verjus et voile de Vin Jaune

Palets de Chocolat « Itakuja » et Mûres
Glace aux feuilles de figuier et vinaigrette miel



*Au fil des saisons, le Chef Romuald Fassenet, MOF 2004, imagine
une cuisine inspirée de ses voyages et profondément ancrée dans son
territoire, entre Jura, Saône et Doubs.*

Menu Découverte d'Automne

165 € - servi pour l'ensemble de la table

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

~

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

~

Raviole de Tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

~

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

~

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

~

Maïs frais et Yuzu
Crème brûlée aux gaudes, glace Maïs et jus vin de paille

~

Desserts au choix

Sélection des Vins

- trois temps 42 € - cinq temps 65 € -

Notre Sommelier accorde avec le menu, une découverte de nos terroirs

Menu Mont Joly

120 €

Offrez-vous un Moment Mont Joly - menu en quatre temps

Menu Végétarien

Menu servi en parallèle de nos menus



Notre Carte

Pour commencer - 44€

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

Raviole de tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

Pour suivre - 56€

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

Pour savourer - 69€

Poulette de Bresse « Percée du Vin jaune » pour 2 personnes
Suprême cuit en vessie, jus au beurre noisette et mélilot
Cuisse confite, jeune céleri, Morilles et sauce crémée

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

Pour prolonger - 25€

Sélection régionale et affinée
Par Marc Janin MOF
Pain au levain et fruits secs BIO

Et enfin - 29€

Carte des Desserts par Axel PACHOT

Raisins poêlés au Miel de forêt, cristalline de feuille de Vigne
Sablé Noix, sorbet Verjus et voile de Vin Jaune

Palets de Chocolat « Itakuja » et Mûres
Glace aux feuilles de figuier et vinaigrette miel



*Au fil des saisons, le Chef Romuald Fassenet, MOF 2004, imagine
une cuisine inspirée de ses voyages et profondément ancrée dans son
territoire, entre Jura, Saône et Doubs.*

Menu Découverte d'Automne

165 € - servi pour l'ensemble de la table

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

~

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

~

Raviole de Tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

~

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

~

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

~

Maïs frais et Yuzu
Crème brûlée aux gaudes, glace Maïs et jus vin de paille

~

Desserts au choix

Sélection des Vins

- trois temps 42 € - cinq temps 65 € -

Notre Sommelier accorde avec le menu, une découverte de nos terroirs

Menu Mont Joly

120 €

Offrez-vous un Moment Mont Joly - menu en quatre temps

Menu Végétarien

Menu servi en parallèle de nos menus



Notre Carte

Pour commencer - 44€

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

Raviole de tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

Pour suivre - 56€

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

Pour savourer - 69€

Poulette de Bresse « Percée du Vin jaune » pour 2 personnes
Suprême cuit en vessie, jus au beurre noisette et mélilot
Cuisse confite, jeune céleri, Morilles et sauce crémée

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

Pour prolonger - 25€

Sélection régionale et affinée
Par Marc Janin MOF
Pain au levain et fruits secs BIO

Et enfin - 29€

Carte des Desserts par Axel PACHOT

Raisins poêlés au Miel de forêt, cristalline de feuille de Vigne
Sablé Noix, sorbet Verjus et voile de Vin Jaune

Palets de Chocolat « Itakuja » et Mûres
Glace aux feuilles de figuier et vinaigrette miel



*Au fil des saisons, le Chef Romuald Fassenet, MOF 2004, imagine
une cuisine inspirée de ses voyages et profondément ancrée dans son
territoire, entre Jura, Saône et Doubs.*

Menu Découverte d'Automne

165 € - servi pour l'ensemble de la table

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

~

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

~

Raviole de Tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

~

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

~

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

~

Maïs frais et Yuzu
Crème brûlée aux gaudes, glace Maïs et jus vin de paille

~

Desserts au choix

Sélection des Vins

- trois temps 42 € - cinq temps 65 € -

Notre Sommelier accorde avec le menu, une découverte de nos terroirs

Menu Mont Joly

120 €

Offrez-vous un Moment Mont Joly - menu en quatre temps

Menu Végétarien

Menu servi en parallèle de nos menus



Notre Carte

Pour commencer - 44€

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

Raviole de tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

Pour suivre - 56€

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

Pour savourer - 69€

Poulette de Bresse « Percée du Vin jaune » pour 2 personnes
Suprême cuit en vessie, jus au beurre noisette et mélilot
Cuisse confite, jeune céleri, Morilles et sauce crémée

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

Pour prolonger - 25€

Sélection régionale et affinée
Par Marc Janin MOF
Pain au levain et fruits secs BIO

Et enfin - 29€

Carte des Desserts par Axel PACHOT

Raisins poêlés au Miel de forêt, cristalline de feuille de Vigne
Sablé Noix, sorbet Verjus et voile de Vin Jaune

Palets de Chocolat « Itakuja » et Mûres
Glace aux feuilles de figuier et vinaigrette miel



*Au fil des saisons, le Chef Romuald Fassenet, MOF 2004, imagine
une cuisine inspirée de ses voyages et profondément ancrée dans son
territoire, entre Jura, Saône et Doubs.*

Menu Découverte d'Automne

165 € - servi pour l'ensemble de la table

Langoustine aux Agrumes et vinaigre de Vin Jaune,
Pourpier et consommé corsé de Citronnelle

~

Vaporeux de Cèpes du Hauts-Doubs
Bouillon parfumé d'Agastache et huile de Pistache

~

Raviole de Tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, un jus réglissé

~

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Navets et girolles, condiment Noisette

~

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Courge d'Albenga et Coco Borlotto

~

Maïs frais et Yuzu
Crème brûlée aux gaudes, glace Maïs et jus vin de paille

~

Desserts au choix

Sélection des Vins

- trois temps 42 € - cinq temps 65 € -

Notre Sommelier accorde avec le menu, une découverte de nos terroirs

Menu Mont Joly

120 €

Offrez-vous un Moment Mont Joly - menu en quatre temps

Menu Végétarien

Menu servi en parallèle de nos menus

