

Notre Carte

Pour commencer - 44€

Tomates cerises crues et confites, royale de lait acidulé
Glaçon verveine, vinaigrette et mousseux à l'eau de tomate

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

Pour suivre - 56€

Fleur de Courgette farcie, sauce écrevisses du Jura
Mousseline de Brochet au curry et Estragon

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

Pour savourer - 69€

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

Faux-filet de Wagyu japonais, jus au beurre de Cassis
Chou Cabu en purée, jeune oignon brulé

Pour prolonger - 25€

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

Et enfin - 29€

Abricot cuit et cru sur une ganache Dulcey
Crème glacée Reine des prés, mousseux d'un clafoutis amande

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



Au fil des saisons, le Chef Romuald Fassenet, MOF 2004, assisté d'Alexandre MARZA en cuisine et Axel PACHOT en Pâtisserie, imagine une cuisine inspirée de ses voyages et profondément ancrée dans son territoire, entre Jura, Saône et Doubs.

Menu Découverte de l'été

165 € - servi pour l'ensemble de la table

Tomates cerises crues et confites, royale de lait acidulé
Glaçon verveine, vinaigrette et mousseux à l'eau de tomate

~

Fleur de Courgette farcie, sauce écrevisses du Jura
Mousseline de Brochet au curry et Estragon

~

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

~

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

~

Faux-filet de Wagyu japonais, jus au beurre de Cassis
Chou Cabu en purée, jeune oignon brulé

~

Maïs frais et Yuzu
Crème brulée 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



*Nos fidèles partenaires locaux ; Producteurs passionnés
qui participent chaque jour à la création des Moments Mont Joly
par leur savoir-faire, leur engagement et l'amour de leur terroir*

La GRANGE, Marnay MOF Torréfacteur
BONVALOT Anne-Catherine — L Escargotière
BRELOT Frédérique — Les Œufs BIO
CAZETTE du Morvan
DENAUX Jean – Bœuf WAGUY -
Domaine CHEVASSU-FASSENET
Distillerie GUY, Pontarlier
JANIN Marc, Champagnole MOF Crémier Fromager
La Ferme de la Binette – Sabrina Bataillard
La Pince Bleue - Ecrevisses du Jura Champdivers
LENZI Gaëlle, Primeur d Auxonne
LEPINE Jean-Pierre Coutelier
MANUFACTURE de LONGCHAMP, Porcelaine
MARGAIN Marée
MERONE Mickaël, Maraîcher BIO
MERVIAUX Julien Pecheur Saône et Doubs
Moulin TARON, Semoules de Gaudes
OGIER Emmanuel, L huilerie de Germigney
OLIVIER, La Ferme Fruirouges
PERCHAT Frédéric, Miel
PEUREUX, Griottines Fougerolles
Pisciculture Moulin de Pierre
POULAILLON Paul
ROUSSEL-VOISARD Rachel, Volaille de Bresse
VIGNERON Audrey Pain 100 % levain naturel

*...À toutes et à tous, merci pour votre confiance, votre passion
et votre fidélité.*



Prix nets — T.V.A. et service compris