

Notre Carte

Pour commencer - 44€

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

Raviole de tête de veau panée de Gaudes
Fricassée d'escargots, 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 Noisette

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

Filet de Pigeonneau, jus perlé et écume parfumée de Monarde
Premières courges 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

Mirabelle au Miel de Forêt et Chartreuse jaune
Sorbet Shiso, 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, imagine une cuisine inspirée de ses voyages et profondément ancrée dans son territoire, entre Jura, Saône et Doubs.

Menu Prémices de l'Automne

165 € - servi pour l'ensemble de la table

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

~

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'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
Premières courges et Coco Borlotto

~

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 Torrificateur
BONVALOT Anne-Catherine — L Escargotière
BRELOT Frédérique — Les Œufs BIO
CAZETTE du Morvan
Domaine CHEVASSU-FASSET
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
QUINTARD Pierre-Eudes Pigeonneau
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