

Notre Carte

Pour commencer - 44€

Asperge verte tiède
Vinaigrette à la marjolaine, huile de Cameline
Sabayon Vin Jaune et beurre noisette

Langoustine marinée aux agrumes et Jurabalsam
Consommé corsé de Citronnelle

Pour suivre - 56€

Escargots poêlés aux Champignons et ail des ours
Parfum de Pontarlier Anis, crumble de Gaudes et Morteau

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin
Jeune navet, condiment pistache, sauce Sapin

Pour savourer - 69€

Poulette de Bresse « Percée du Vin jaune » pour 2 personnes
Suprême cuit en vessie, jus aux Noix épicées, légumes rôtis
Cuisse confite, Morilles et sauce crémée

Agneau de lait rôti
Petits Pois, rubis Fraise harissa
Epaule confite, Artichaut et mousseux au Mélilot

Pour prolonger - 25€

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

Et enfin - 29€

Agrumes, granola de Gaudes
Glace Nougat au Miel de tilleul et vinaigre d'Orange

Chocolat Mucilage et graines de Moutarde noire
Crèmeux Chocolat 85 %, sorbet au jus de Cabosse frais



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 - Printemps

165 € - servi pour l'ensemble de la table

Asperge verte tiède

Vinaigrette à la marjolaine, huile de Cameline

Sabayon Vin Jaune et beurre noisette

~

Langoustine marinée aux agrumes et Jurabalsam

Consommé corsé de Citronnelle

~

Escargots poêlés aux Champignons et ail des ours

Parfum de Pontarlier Anis, crumble de Gaudes et Morteau

~

Omble Alis cuit fondant au beurre de Savagnin

Jeune navet, condiment pistache, sauce Sapin

~

Agneau de lait rôti

Petits Pois, rubis Fraise harissa

Epaule confite, Artichaut et mousseux au Mélilot

~

Pomme verte Oseille

Sirop d'Absinthe, sorbet Oseille et lait mûré

~

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
Domaine CHEVASSU-FASSET
DEFRASNE Pauline, Agneau de lait, Tourmont
Distillerie GUY, Pontarlier
JANIN Marc, Champagnole MOF Crémier Fromager
LENZI Gaëlle, Primeur d Auxonne
LEPINE Jean-Pierre Coutelier
MANUFACTURE de LONGCHAMP, Porcelaine
MARGAIN Marée
MERONE Mickaël, Maraîcher BIO
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