

Entrées Froides

Tomates Cerises Bio au sirop de Shiso,
Glace Moutarde en Grain et eau de Tomates huilée
32 €

Médaille de Foie Gras de Canard français confit,
Chutney et condiments Figues noires
35 €

Fraicheur de Homard et Langoustine au Fenouil,
Fine gelée, gel de Kalamansi et Caviar français
42 €

Crustacés et Poissons

Blanc de Turbot sauvage, Sauce Verveine,
Blettes et Truffe d'été Aestivum, Oignon blanc caramélisé
48 €

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

Homard bleu rôti et fleur de Courgette farcie,
Cappuccino au Château Chalon
58 €

Viandes & Volailles

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

Filet de Pigeon de Mr Quintard, pulpe d'Ail noir,
Scorsonères bio et Mousseline de Butternut
54 €

Ris de Veau français nourri au jus,
Déclinaison de betteraves et Carottes bio
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 €

Tomates Cerises Bio au sirop de Shiso,
Glace Moutarde en Grain et eau de Tomates huilée

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

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

Ou

Blanc de Turbot sauvage, Sauce Verveine,
Blettes et Truffe d'été Aestivum, Oignon blanc caramélisé

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

Figue noire pochée au Macvin en coque de sucre,
Gâteau de semoule au Romarin et Glace Genièvre

Ou

Pêche et Verveine,
Nage de Pêches au Miel toutes Fleurs, croustillant Dragée

Menu dans le Menu à 82 €

2 plats, Fromages et Dessert du Menu Pasteur

En attendant l'Automne - 118 €

Médailillon de Foie Gras de Canard français confit,
Chutney et condiments Figs noires

Homard bleu rôti et fleur de Courgette farcie,
Cappuccino au Château Chalon

Filet de Pigeon de Mr Quintard, pulpe d'Ail noir,
Scorsonères bio et Mousseline de Butternut

Mousse de Brillat-Savarin aux Truffes d'été,
Crumble de Gaudes et Morteau

Palet Chocolat, mousse légère,
Glace au Thé vert & Fruits Rouges, sablé Chocolat aux Gaudes

Prix nets T.V.A. comprise - Nos plats sont maison

Romuald FASSENET 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

Mousse de Brillat-Savarin aux Truffes d'été,
Crumble de Gaudes et Morteau

Desserts - 20 €

Signés par Philippe RIQUIER

Figue noire pochée au Macvin en coque de sucre,
Gâteau de semoule au Romarin et Glace Genièvre

Pêche et Verveine,
Nage de Pêches au Miel toutes Fleurs, croustillant Dragée

Palet Chocolat, mousse légère,
Glace au Thé vert & Fruits Rouges, sablé Chocolat aux Gaudes



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 -