

## **Entrées Froides**

Médailon de Foie Gras de Canard français confit,  
Chutney de Poires et condiments Cassis

35 €

Fraicheur de Langoustines au Fenouil,  
Sous une fine gelée, Gel de Kalamansi et Caviar Français

42 €

## **Entrées Chaudes**

Escargot Bonvalot aux Champignons et Absinthe,  
Mousseux à l'Ail des Ours, Crumble de Gaudes et Morteau

42 €

Morilles de Haute-Saône farcie à l'Ail des Ours,  
Asperges Vertes et Bouillon parfumé de Marjolaine

42 €

## **Coquillages et Poissons**

Noix de Saint-Jacques de nos côtes françaises snackées,  
Asperges Blanches d'Auxonne, Fumet de Barbes

46 €

Ombre Alis cuit fondant au Beurre de Savagnin,  
Navets nouveaux et Morillons, Vinaigrette Pain d'épices

46 €

## **Viandes & Volailles**

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

54 €

Filet d'Agneau de Monsieur BALBI, Jus à l'Ail noir,  
Déclinaison d'Artichauts et Fanes de Brocoli

54 €

Bœuf Wagyu authentique du Japon pris dans le faux filet,  
Jus lié de Moutarde aux Cassis,

Asperges et Compotée d'Oignons de Roscoff aux Noix

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 €**

Escargot Bonvalot aux Champignons et Absinthe,  
Mousseux à l'Ail des Ours, Crumble de Gaudes et Morteau  
Ou

Médaille de Foie Gras de Canard français confit,  
Chutney de Poires et condiments Cassis

Omble Alis cuit fondant au Beurre de Savagnin,  
Navets nouveaux et Morillons, Vinaigrette Pain d'épices

Filet d'Agnelet de Monsieur BALBI, Jus à l'Ail noir,  
Déclinaison d'Artichauts et Fanes de Brocoli

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

Soufflé chaud Sapin de la Maison GUY, glaçon Chocolat Sapin,  
Glace Chocolat Gingembre  
Ou

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

## **Menu dans le Menu à 82 €**

2 plats, Fromages et Dessert du Menu Pasteur

## **Prémices du Printemps - 112 €**

Fraicheur de Langoustines au Fenouil,  
Sous une fine gelée, Gel de Kalamansi et Caviar Français

Morilles de Haute-Saône farcie à l'Ail des Ours,  
Bouillon Parfumé de Marjolaine

Bœuf Wagyu authentique du Japon pris dans le faux filet,  
Jus lié de Moutarde aux Cassis,  
Asperges et Compotée d'Oignons de Roscoff aux Noix

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

Crèmeux Yaourt sur son nuage de Mélisse au Poivre,  
Cœur de Fraise vinaigré, Sorbet Fraise

Romuald FASSENET Meilleur Ouvrier de France 2004

### **Menu Dégustation - 132 €**

« Je vous invite à découvrir le subtil mariage entre mes Voyages et mon territoire situé 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

### **Desserts - 20 €**

#### **Signés par Philippe RIQUIER**

Soufflé chaud Sapin de la Maison GUY, glaçon Chocolat Sapin,  
Glace Chocolat Gingembre

Crèmeux Yaourt sur son nuage de Mélisse au Poivre,  
Cœur de Fraise vinaigré, Sorbet Fraise

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 -