Notre Carte

Asperge Verte tiède, vinaigrette Marjolaine
Huile de Carmeline et Sabayon Beurre noisette
38 €

Escargots poêlés aux Champignons et Absinthe
Mousseux à l'Ail des Ours, Crumble Gaudes et Morteau
38 €

Noix de Saint-Jacques et pieds brun
Comme un Dashi de Céleri et Huile de Café
42 €

Omble Alis cuit fondant au Beurre de Savagnin
Navets et Morilles jaune, Vinaigrette aux épices de Pain d'épices
42 €

Poularde de Bresse servie pour 2 personnes
Le suprême en cocotte de Mais grillé, Gnocchis au Comté
La cuisse confite, Morilles au Vin Jaune
58 €/pers

Agneau de Lait rôti, caillette d'épaule confite
Asperge rôtie, Morille farcie, un jus perlé
58 €

Fromages - 21 €

Sélection de Fromages Frais et Affinés par Marc Janin M.O.F
Pain au levain et fruits secs Bio

Desserts - 25 €

Fraises vinaigrées, Mousse faisselle au Poivre Timut
Sablée de Gaudes et Sorbet Oseille

« Paris Cazette du Morvan »
Comme un Paris-Brest nourri de Cazette, crème Whisky Vin Jaune

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

Menu Découverte Printemps 158 €

« Je vous invite à découvrir le subtil mariage entre mes Voyages et mon territoire situé entre Jura, Saône et Doubs »

Asperge Verte tiède, Marjolaine et sucs de Morilles
Huile de Carmeline et sabayon Beurre noisette

Escargots poêlés aux Champignons et Absinthe
Mousseux à l'Ail des Ours, Crumble Gaudes et Morteau

Noix de Saint-Jacques et pieds brun, praliné de Morilles
Comme un Dashi de Céleri et Huile de Café

Omble Alis cuit fondant au Beurre de Savagnin
Navets et Morilles jaune, Vinaigrette aux épices de Pain d'épices

Agneau de Lait rôti, caillette d'épaule confite
Asperge rôtie, Morille brune farcie, un jus perlé

Desserts au Choix

Menu Mont Joly - 108 €

Je vous propose ma suggestion du moment en 4 Temps

Formule Vin au Verre 8cl en 5 temps - 54 € en 4 temps - 45 € & en 3 temps - 33 €

Notre Sommelier accorde avec le menu,
Une découverte de notre terroir Jurassien

Menu Végétarien

Une suite de plats végétariens servis en parallèle d'un menu

Menu Enfants à 24 €

Pour les moins de 12 ans,
Un Amuse-Bouche, un plat garni et un dessert

Romuald FASSENET Meilleur Ouvrier de France 2004

Nos fidèles Partenaires locaux…

BALLOT Vincent MOF Torréfacteur

BONVALOT Anne-Catherine L'Escargotière

BRELOT Frédérique Les Œufs Bio

CAZETTE du Morvan

Champignons et Herbes Aromatiques Norbert

CHEVASSU Marie-Pierre Château Chalon

DEFRASNE Pauline Agneau de lait Tourmont

GUY Distillerie Pontarlier

LEPINE Jean-Pierre Coutelier

DENAUX Jean Boucher

JANIN Marc MOF Crémier Fromager

OLIVIER La Ferme Fruirouges

LENZI Gaëlle Primeur d'Auxonne

MANUFACTURE de LONGCHAMP Porcelaine

MARGAIN Marée

MERONE Mickaël Maraicher Bio

VIGNERON Audrey Pain 100% Levain naturel

OGIER Emmanuel L'huilerie de Germigney

PERCHAT Frédéric Miel

PEURREUX Griottines Fougerolles

Pisciculture Moulin de Pierre

POULAILLON Paul Eau VELLEMINFROY

ROUSSEL-VOISARD Rachel Volaille de BRESSE

Moulin TARON Semoules de Gaudes

…Merci