

Notre Carte

Foie Gras de Canard confit, sel de Sakura
Confit de Cerise et Gel de Griottines et Datte
38 €

Langoustines marinées aux Agrumes
Consommé corsé au Gingembre
38 €

Rosace de Turbot sauvage, Salicorne
Sauce Sapin Verveine
42 €

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

Poularde de Bresse servie pour 2 personnes
Le suprême en cocotte de Mais grillé, petits légumes
La cuisse confite en 2ème service aux Morilles et Vin Jaune
58 €/pers

Faux-Filet Wagyu du Japon, Jus au Beurre de Pêche
Asperge rôtie et Oignons nouveaux
58 €

Ris de Veau Français doré, Jus parfumé de Monarde
Petits pois frais et jeunes Carottes
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

Rhubarbe pochée au Sureau
Sablé et Crumble Dragée, Sorbet au Thé Hibiscus



Menu Découverte Printemps 158 €

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

Foie Gras de Canard confit, sel de Sakura

Confit de Cerise et Gel de Griottines et Datte

Langoustines marinées aux Agrumes

Consommé corsé au Gingembre

Rosace de Turbot sauvage, Salicorne

Sauce Sapin Verveine

Omble Alis cuit fondant au Beurre de Savagnin

Navets et Girolles, Vinaigrette aux épices de Pain d'épices

Faux-Filet Wagyu du Japon, Jus au Beurre de Pêche

Asperge rôtie et Oignons nouveaux

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



Nos fidèles Partenaires locaux.....Merci

BALLOT Vincent MOF Torrificateur

BONVALOT Anne-Catherine L'Escargotière

BRELOT Frédérique Les Œufs Bio

CAZETTE du Morvan

Champignons et Herbes Aromatiques Norbert

CHEVASSU Marie-Pierre Château Chalon

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