

Entrées Froides

Médailлон de Foie Gras de Canard français confit,
Chutney et condiments Abricots aux Amandes fraîches
35 €

Fraicheur de Langoustines au Fenouil,
Sous une fine gelée, Gel de Kalamansi et Caviar Français
42 €

Entrées Chaudes

Escargot Bonvalot et Laitues Celtuces,
Mousseux à l'Ail nouveau, Crumble de Gaudes et Morteau
42 €

Homard bleu et Girolles de Pays,
Courgettes bio et Cappuccino lié de Corail
42 €

Coquillages et Poissons

Blanc de Turbot sauvage, Sauce Verveine,
Fleur de Courgette farcie et Oignon nouveau
48 €

Omble Alis cuit fondant au Beurre de Savagnin,
Navets nouveaux et Mousserons, Vinaigrette Pain d'épices
46 €

Viandes & Volailles

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

Gigoton d'Agnelet de Monsieur BALBI, pulpe d'Ail noir,
Déclinaison d'Artichauts et Fèves au Jus
54 €

Entrecôte « Bœuf de Charolles » maturée,
Jus lié de Moutarde de Cassis, Carottes bio de Chatelay
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 €

Médaille de Foie Gras de Canard français confit,
Chutney et condiments Abricots aux Amandes fraîches

Homard bleu et Girolles de Pays,
Courgettes bio et Cappuccino lié de Corail

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

Ou

Gigoton d'Agnelet de Monsieur BALBI, pulpe d'Ail noir,
Déclinaison d'Artichauts et Fèves au Jus

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

Rhubarbe et Vanille comme une tarte,
Fraise rôtie au Miel du Jura et Glace Vanille

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

Parfums d'été - 115 €

Fraicheur de Langoustines au Fenouil de Pays,
Sous une fine gelée, gel de Kalamansi et Caviar français

Blanc de Turbot sauvage, Sauce Verveine,
Fleur de Courgette farcie et Oignon nouveau

Entrecôte « Bœuf de Charolles » maturée,
Jus lié de Moutarde de Cassis, Carottes bio de Chatelay

Sélection de Fromages Frais et Affinés
par Marc Janin « M.O.F 2015 »

Crèmeux Yaourt sur son nuage de Pontarlier à la Menthe Poivrée,
Cœur de Framboise vinaigrée et sorbet Framboise

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

Romuald FASSENET Meilleur Ouvrier de France 2004

Menu Dégustation - 135 €

« 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

Rhubarbe et Vanille comme une tarte,
Fraise rôtie au Miel du Jura et Glace Vanille

Crèmeux Yaourt sur son nuage de Pontarlier à la Menthe Poivrée,
Cœur de Framboise vinaigrée et sorbet Framboise

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 -