

Nos Entrées	1/2	1/1
La betterave en vinaigrette à la grenade, sorbet fromage blanc fumé, lait café	-	23 €
La langoustine en deux services, en ravioli au beurre blanc parfumé au vin Jaune et caramel salé en gelée de thé vert Matcha, pomme verte	-	34 €
L'artichaut farci de panais et comté, crémeux de pomme de terre au vin jaune	-	24 €
L'œuf, l'asperge , la morille légèrement crémée, tuile de comté	-	34 €
Le foie gras de canard , l'artichaut, jus façon vin chaud, chips de légumes	-	29 €

Nos Poissons et Viandes

Le skrei poêlé, choux fleur cru et cuit, râpé de main de Bouddha, beurre citronné	28 €	38 €
La lotte , endives de pleine terre, crème au vin jaune, noix et citron vert	-	38 €
La grenouille en jambonnette , jus au cerfeuil, raviole d'oignon au vinaigre de vin jaune	30 €	-
L'agneau , la selle, purée à l'ail, jus à l'ail des ours, asperge poêlée	28 €	36 €
Le pigeon de Mr Quintard, pommes soufflées, jus truffé, potiron au poivre noir	35 €	45 €
La volaille de Bresse de la ferme Roussel Voisard cuite en terrine lutée, les suprêmes, gros légumes et truffes au vin Jaune, les cuisses en salade à l'huile de noix de Salins les Bains, comme un lendemain de Pot au Feu (<i>Sur réservation - pour deux personnes</i>)		45 € par personne

Le Plateau de Fromages sélection Marc Janin MOF 2015	-	19 €
---	---	------

Nos Douceurs (à commander en début de repas)

La pomme façon Tatin au vin rouge, glace au pain d'épices (pour 2 personnes)		18 € par personne
La poire , le cèleri, le pamplemousse	-	16 €
La pomme verte en sorbet, en mousse et en coulis à la citronnelle	-	16 €
Le chocolat façon gâteau mi-cuit, sorbet cacao, Griottine de Fougerolles	-	16 €
Le citron , le café façon tarte, espuma citron, sorbet citron gaude	-	16 €

Le Midi « Menu Plaisir » 45 €

(Hors jours fériés, Saint Valentin & Fête des Mères, pour un nombre de convives limité)

Menu composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert (selon l'inspiration du chef)

Le Menu « Bien-Être » 65 €

(La part belle aux légumes et aux fruits)

Amuse-bouche

La betterave en vinaigrette à la grenade, sorbet fromage blanc fumé, lait café

L'œuf, l'asperge, la morille légèrement crémée, tuile de comté

L'artichaut farci de panais et comté, crémeux de pomme de terre au vin jaune

La poire, le cèleri, le pamplemousse

Mignardise

Menu Germigney (Hors boissons) **85 €**

Les pépites du sommelier accord mets et vins **45 €**
3 verres de 10cl et 1 verre de 6cl

Amuse-bouche

Le foie gras de canard, l'artichaut, jus façon vin chaud,
chips de légumes

Le skrei poêlé, choux fleur cru et cuit, râpé de main de Bouda,
beurre citronné

L'agneau, la selle, purée à l'ail, jus à l'ail des ours, asperge poêlée

La pomme verte en sorbet, en mousse et en coulis à la citronnelle

Mignardise

Menu du Marquis **120 €**

Amuse-bouche

L'asperge verte de Mallemort, sorbet mangue,
vinaigrette à la coriandre et grenade

La grenouille en jambonnette, jus au cerfeuil,
raviole d'oignon au vinaigre de vin jaune

La lotte, endives de pleine terre, crème au vin jaune, noix et citron vert

Le pigeon de Mr Quintard, pommes soufflées, jus truffé,
potiron au poivre noir

Le plateau de fromages sélection Marc Janin MOF 2015

La poire, le cèleri, le pamplemousse

Le citron, le café façon tarte, espuma citron, sorbet citron gaude

Mignardise