

CLOCHE

25 € 00 TTC / pers. (minimum 4 personnes)

Plateau autour du poisson

saumon fumé et frais, médaillon de truite aux trois couleurs
brochette de gambas, marinade exotique

Suprême de pintade farci aux agrumes, sauce mandarine et miel
gratin dauphinois – chou rouge confit



FLOCON

29 € 00 TTC / pers. (minimum 4 personnes)

Médaillon de foie gras nature, chutney mangue-ananas

Boite chaude de Saint-Jacques
sur lit d'épinard et endives confites

Morillade Comtoise

Pomme dauphines, légumes d'Antan



imprimé par nos soins

ETOILE

34 € 00 TTC / pers. (minimum 4 personnes)

Foie gras de canard abricot-gingembre

Boite chaude du Chef

aiguillette de volaille, escargot frais, quenelle de volaille
sauce vin du Jura et ses mandiants

*Chapon en Duo, crème de Bresse aux champignons des Bois
Légumes d'Antan, gratin de butternut au Comté et thym*



CHIPIE

198 € 00 TTC / 5 pers.

Mise en Bouche
mousse de Saint-Jacques

Tourte de volaille Maison
aux pépites de foie gras, marinade au Savagnin

*Filet de sandre crémeuse au vin jaune
sur lit d'épinard et endives confites*

*Le faux-filet rosé, son effiloché au foie gras
sauce crémeuse, champignons de Paris et Morilles
écrasé de patates douces, fagot d'asperges vertes*

