

### **CLOCHETTE**

**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

