

**LE HOUX**

**22 € 50 TTC / pers.** (minimum 4 personnes)

Saumon en médaillon  
ballotine de poisson aux crevettes et piment d'Espelette  
perles marines aux œufs de lampe

Ballotin de pintade fermière,  
gratin dauphinois – légumes d'Antan



**LA ROSE**

**32 € 50 TTC / pers.** (minimum 4 personnes)

Foie gras de canard en Duo  
médaillon nature, terrine d'ananas caramélisé

Cassolette d'escargots et ris de veau braisé

Chapon en Duo crémeuse au vin du Jura  
pomme dauphine, fagot d'asperges



**LA JACINTHE**

**27 € 50 TTC / pers.** (minimum 4 personnes)

Mini-Pain Surprise

Truites de Bonnevaux en cassolette sauce vin du Jura  
fondue d'épinard et fenouil légèrement crémés

Morillade Comtoise  
clafouti de Fêtes, fagot d'asperges



imprimé par nos soins

**L'AMARYLLIS**

**195 € 00 TTC / 5 pers.**

Mise en Bouche  
panna-cotta de foie gras et coulis d'abricot

Saumon fumé

Boite chaude de Saint-Jacques et sandre à la Citronnelle  
fondue d'épinard et fenouil légèrement crémés

Carré de veau cuisson basse température et  
filet mignon rosé sauce Pleurotes  
purée de patates douces, légumes d'Antan

