

Menu à 39 Euros

Chartreuse de Saumon

Fumé au Château 🇫🇷

Ou

Salade de Topinambours

Et Copeaux de foie gras 🇫🇷

Ou

Terrine de Faisan fermier maison

Tombée d'oignons aux griottes 🇫🇷

** * **

Suprême de Pinadeau fermier rôti

Son jus crémé aux herbes

Ou

Côte de Veau fermier rôtie

Légumes du moment 🇫🇷

Ou

Médallions de Lotte cuits vapeur

Sauce aux herbes fraîches 🇫🇷

** * **

Plateau de Fromages

Ou

Cocktail de sorbets 🇫🇷

Ou

Tarte aux Quetsches du Verger 🇫🇷

Ou

Poire pochée, Sorbet Ananas

Coulis de fruits frais 🇫🇷

*Tous nos plats sont faits maison
à partir de produits frais et bruts*

🇫🇷 *Spécialité maison et/ou plat réalisé avec
des produits de notre région*

🇫🇷 *Toutes nos viandes sont d'origine France*

🇫🇷 *Toutes nos Volailles sont élevées en ferme*



Menu à 59 euros

Foie gras frais maison

Et son caramel de Macvin 🇫🇷

Ou

Carpaccio de Thon mariné

A l'huile d'olive et citron 🇫🇷

** * **

Filets de Rouget poêlés

Fines Lamelles de Morteau

Jus à la Bourguignonne 🇫🇷

Ou

Poulet de Bresse, Sauce Savagnin

et Morilles 🇫🇷

Ou

Filet de Charolais aux morilles 🇫🇷

(supplément 15 euros)

** * **

Plateau de Fromages

** * **

Ganache de chocolat

Et son sorbet à l'Absinthe 🇫🇷

Ou

Nougat glacé

Au Kirsch de Fougerolles

Dans son éclaté de chocolat 🇫🇷

Ou

Soufflé au Pontarlier Anis 🇫🇷

Ou

Tarte aux pommes chaude

Et sa glace cannelle 🇫🇷