

Menu à 39 Euros

**Gaspacho de Saumon frais
au Basilic**

Ou

**Salade de Fond d'Artichaut
Et Magret de Canard
séché au Château**

Ou

**Terrine de Volaille maison
Confit d'oignons aux griottes**

Pintadeau fermier rôti

**Braisé de choux rouge
et légumes du moment**

Sauce au Romarin du Potager

Ou

Dos de Lieu Noir Poêlé

Crème de Homard

L'Assiette de Fromages

De Franche-Comté et bourgogne

Ou

Cocktail de sorbets maison

Ou

**Fraises de Pays
sur Crémeux de Citron et sablé**

Menu à 59 euros

**Foie gras frais maison
Et son Caramel de Macvin**

Ou

**Gravelax de Thon
Sauce fromage blanc à la moutarde de
Dijon et aux herbes fraîches**

Filets de Rouget Barbet poêlés

En duo de queues de Gambas

Aux cépes persillées

Ou

Homard Bleu entier cuit au grill

Sauce Estragon

(supplément 20 euros)

Ou

Caille rôtie désossée

Jus à la truffe de Bourgogne

Pommes de terre primeur cuites au four

Courgette maraîchère

Ou

Filet de Charolais aux morilles

Gâteau de pommes de terre au Comté

(supplément 15 euros)

L'Assiette de Fromages

De Franche-Comté et bourgogne

Ganache de chocolat

Et son sorbet à l'Absinthe

Ou

Nougat glacé

Au Kirsch de Fougerolles

Eclatés de Chocolat

Ou

Pavlova aux fruits rouges

Coulis de fruits frais

Chers Clients,

Chaque jour, notre Chef et son Equipe épluchent, coupent, émincent, écaillent, désossent, poêlent, rôtiennent, mijotent, assaisonnent, tout ceci à partir de produits bruts, frais, et pour la majorité d'origine locale voire cultivés par nous-mêmes.

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

