

Pour débiter votre repas

Foie gras de canard mariné au cassis, fruits secs torréfiés 25 €

Fricassée de morilles façon « mère Taillard » à la crème en croûte de feuilletage 28 €

*Carpaccio de sar de Noirmoutier glacé au caviar,
avocats et sel de Guérande aux algues 28 €*

Marinade de maquereau à l'aligoté, sablé de gaudes et pamplemousse rose 17 €

*Pressée d'asperges, petits pois, pétales de jambon cru du Haut-Doubs
et copeaux de parmesan 19 €*

La mer et la rivière

Filets de truite croustillante au beurre rouge façon Meurette 24 €

Lotte piquée au bresi, oignons nouveaux, aubergines au basilic 30 €

*Maigre de petit bateau rôti, crème légère au savagnin,
étuvée de fenouil au genièvre 27 €*

Merlan de ligne et son bouillon maraicher au cerfeuil parfumé aux baies de Timut 24 €

Truite de notre vivier, meunière, pommes grenaille en robe des champs 22 €

Homard bleu, petite soupe de poissons de roche à l'huile d'olives de Nyons 40 €

Prix nets

La Terre

Filet de bœuf de Salers, au trousseau et son aligot 36 €

Ris de veau braisé au bois de réglisse, carotte des sables et girolles 32 €

Paleron de bœuf fondant, échalotes confites et foie gras chaud 29 €

Pigeon cuit à l'étouffé au massala, épeautre et patates douces 35 €

**Cochon Duroc aux oignons, jus à la sauge
et sa poitrine laquée au sésame et miel de sapin 25 €**

Légumes du potager, émulsion au comté et chips de saucisse de Morteau 22 €

Sélection de fromages affinés 14 €

**Menu dégustation à 85 €
Servi pour toute la table (6 plats)**

*Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Une carte avec des produits ou substances provoquant
des allergies ou intolérances est à votre disposition*

Toutes nos viandes sont d'origine française et UE

**Restaurant fermé le lundi midi et mercredi midi
Le mercredi toute la journée en mars, avril et octobre**

Prix nets

Les desserts 12 €

Merci de commander les desserts au début du repas

Fraises parfumées à la cardamome, citron vert et confit, sorbet Limoncello

***Forêt noire à notre façon, griottines de Fougerolles
et crème glacée à la vanille Bourbon***

Soufflé glacé à l'absinthe, gaufre aux pralines roses

***Sablé breton noix de coco, ananas Victoria rôti,
mousse légère et crème glacée au gingembre***

Farandole de fruits frais rafraichis à la menthe

Pour accompagner votre dessert :

Un verre de larmes célestes 2014 Brumont 12 cl à 8,50 €

Ou un verre de Maury 2015 Maison Lafage 12 cl à 8 €

Prix nets

Menu balade gourmande nature à 25 €

Non servi le soir, dimanche midi et jours fériés

Marinade de maquereau à l'aligoté, sablé de gaudes et pamplemousse rose

Légumes du potager, émulsion au comté et chips de saucisse de Morteau

Suggestion du Pâtissier

Menu terroir et tradition 39,50 €

Petite mise en bouche au goût du jour

*Pressée d'asperges, petits pois, pétales de jambon cru du Haut-Doubs
et copeaux de parmesan*

Ou

Fricassée de morilles façon « mère Taillard » en croûte de feuilletage + 8 €

Merlan de ligne et son bouillon maraicher au cerfeuil parfumé aux baies de Timut

Ou

*Cochon Duroc aux oignons, jus à la sauge
et sa poitrine laquée au sésame et miel de sapin*

Soufflé glacé à l'absinthe, gaufre aux pralines roses

Ou

*Sablé breton noix de coco, ananas Victoria rôti à la vanille,
mousse légère et crème glacée au gingembre*

Prix nets

Menu Saveurs et découverte à 68 €
Sans deuxième plat à 49,50 €

Petite mise en bouche au goût du jour

Foie gras de canard mariné au cassis, fruits secs torréfiés

Ou

*Carpaccio de sar de Noirmoutier glacé au caviar,
avocats et sel de Guérande aux algues*

Lotte piquée au bresi, oignons nouveaux, aubergines au basilic

Ou

Maigre de petit bateau rôti, crème légère au savagnin, étuvée de fenouil au genièvre

Bœuf, paleron fondant et filet de salers, échalotes confites, au trousseau

Ou

Ris de veau braisé au bois de réglisse, carottes des sables et girolles

La sélection de fromages affinés + 6 €

*Forêt noire à notre façon, griottines de Fougerolles
et crème glacée à la vanille Bourbon*

Ou

Fraises parfumées à la cardamome, citron vert et confit, sorbet Limoncello

Menu petit Gourmet à 15 € un plat, un dessert (jusqu'à 12 ans)

Prix nets