

NOS FORMULES

PLAT SEUL
28 EUROS

ENTRÉE / PLAT
36 EUROS

PLAT / DESSERT ou FROMAGE
32 EUROS

ENTRÉE / PLAT / DESSERT ou FROMAGE
42 EUROS

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE / DESSERT
48 EUROS

NOS PRODUITS SONT ISSUS DE FOURNISSEURS LOCAUX :

*LA RELANAISE SITUÉ À L'ÉTOILE, LA PISCICULTURE BEUQUE SITUÉ À MARIGNA-SUR-VALOUSE
AINSI QUE LA BOUCHERIE BRELOT SITUÉ À POLIGNY.*

NOUS TRAVAILLONS DES PRODUITS FRANÇAIS ET METTONS EN AVANT LES
PRODUCTEURS DE LA RÉGION AFIN DE PRIVILÉGIER UN CIRCUIT COURT, GAGE DE
QUALITÉ DU PRODUIT.

*TOUTES NOS VIANDES SONT CUITES EN BASSE TEMPÉRATURE AFIN DE PRÉSERVER LEUR QUALITÉ. NOS PLATS SONT
FAITS MAISON ET ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS FRAIS.*

ENTRÉES

VELOUTÉ DE CÉLERI, FOIE GRAS POÊLÉ À LA FARINE DE GAUDE, NOISETTES TORRÉFIÉES

CELERY CREAM, STIR-FRY FOIE GRAS WITH GAUDE FLOUR, ROASTED HAZELNUT

ŒUF PARFAIT, CHAMPIGNONS DU MOMENT, CRÈME AU COMTÉ & MOUSSE DE LAIT FUMÉE

POACHED EGG, MUSHROOMS DEPENDING ON THE ARRIVAL, COMTÉ CREAM AND SMOKED MILK

BALLOTIN DE FOIE GRAS, BRIOCHE MAISON À LA NOISETTE, CHUTNEY DE FIGUES & GELÉE DE MACVIN

FOIE GRAS, HOMEMADE WALNUT BRIOCHE, FIG CHUTNEY AND MACVIN JELLY

PLATS

PAVÉ DE CERF, POLENTA AU MORBIER, CRÉMEUX DE TOPINAMBOUR ET JUS CORSÉ À L'AIL NOIR

DEER STEAK, MORBIER POLENTA, TOPINAMBOUR CREAM AND GARLIC GRAVY

FILETS DE ROUGET, RISOTTO À LA COURGE & PARMESAN, ÉCUME AU CHORIZO

RED MULLET FILLET, RISOTTO WITH MARROW AND PARMESAN, CHORIZO JUS



PAVÉ DE VEAU DE LAIT « MADE IN JURA », CRÉMEUX DE POMME DE TERRE, SAUCE CHAMPIGNONS & MORILLES AU VIN JAUNE

VEAL STEAK « MADE IN JURA », POTATO CREAM, VIN JAUNE MUSHROOMS AND MORELS SAUCE

SUPPLÉMENT SAUCE CHAMPIGNONS ET MORILLES AU VIN JAUNE
EXTRA FOR MUSHROOMS AND MORELS WITH VIN JAUNE SAUCE

6 EUROS

DESSERTS

COQUE MERINGUÉE AU MARRON & KUMQUAT, BISCUIT À LA NOISETTE

MERINGUE HULL WITH CHESTNUT & KUMQUAT, HAZELNUT BISCUIT

TUBE CROUSTILLANT, POIRE POCHÉE, MOUSSE DE LAIT DE CHÈVRE & GELÉE
FRAÎCHE À LA VERVEINE

BISCUIT TUBE, POACHED PEAR, GOAT CHEESE CREAM & VERVAIN JELLY

COMME UN TIRAMISU, CRÈME LÉGÈRE AU CAFÉ ORIGINE BRÉSIL, TUILES DE CACAO
& CRÈME GLACÉE « DULCE DE LECHE »

LIKE A TIRAMISU, COFFEE ORIGIN BRAZIL CREAM, CACAO BISCUIT & ICE CREAM « DULCE DE LECHE »

COUPE DE GLACE **MÖVENPICK**
THE ART OF SWISS ICE CREAM

*VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL, FRAISE, FRAMBOISE, MANGUE, CITRON, PISTACHE,
STRACCIATELLA, TIRAMISU, DOUBLE CRÈME ET MERINGUE, NOISETTE, NOIX, MOJITO,
ANANAS RÔTI*