

# 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

NOIX DE SAINT-JACQUES DE BRETAGNE SNACKÉES, PURÉE FROIDE DE CHOU-FLEUR, ÉCUME FUMÉE AU LARD ET TUILE AU SARRASIN

*SCALLOPS, COLD CAULIFLOWER PURÉE, SMOKED MOUSSE AND BUCKWHEAT BISCUIT*

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

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

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

FILET MIGNON DE PORC « IGP FRANCOMTOIS » EN CROÛTE D'HERBES, GNOCCHIS ET PURÉE DE PATATE DOUCE AUX ÉPICES, JUS MIEL & GINGEMBRE

*PORK FILET MIGNON "IGP FRANCOMTOIS" WITH HERBS, GNOCCHI AND MASCHED SWEAT POTATOES WITH SPICES, HONEY AND GINGER JUS*

ÉGLEFIN FUMÉ, RISOTTO DE LENTILLES CORAIL ET POIREAUX, SAUCE THAÏ

*HADDOCK, CORAL LENTILS AND LEEK RISOTTO AND THAÏ SAUCE*



PAVÉ DE VEAU DE LAIT « MADE IN JURA », CROUSTILLANT DE POMME DE TERRE ET SAUCE PETITS GRIS DES SAPINS AU VIN JAUNE

*VEAL STEAK « MADE IN JURA », CRUSTY POTATO, AND CREAM SAUCE WITH PETITS GRIS DES SAPINS (JURA MUSHROOMS) WITH VIN JAUNE*

## DESSERTS

RIZ AU LAIT, TUILE CROUSTILLANTE AU CHOCOLAT ET RIZ SOUFFLÉ, CRÈME GLACÉE CARAMEL AU BEURRE SALÉ & ÉCUME PRALINÉE

*RICE PUDDING, CRUSTY MILK CHOCOLATE BISCUIT AND PUFFED RICE, SALTED CARAMEL ICE CREAM & PRALINE MOUSSE*

DÉCLINAISON AUTOUR DU CACAO

*VARIATION AROUND COCOA*

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

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

---

COUPE DE GLACE



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