

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 SNACKÉES, PURÉE DE PATATE DOUCE AUX ÉPICES
ET ÉCUME AU VIN JAUNE

SCALLOPS, MASCHED SWEAT POTATOES WITH SPICES AND VIN JAUNE SAUCE

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

ÉGLEFIN FUMÉ, LENTILLES CORAIL, CONDIMENT POIREAUX ET SON ÉCUME
THAÏ

HADDOCK, CORAL LENTILS, LEEK CONDIMENT AND THAÏ SAUCE

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

DEER STEAK, MORBIER POLENTA, TOPINAMBOUR CREAM AND GARLIC GRAVY



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

DÉCLINAISON AUTOUR DU CACAO

VARIATION AROUND COCOA

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

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*