

*Entrées*

MONT D'OR REVISITÉ / CRÈME DE VIN JAUNE	14
ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE / RISOTTO CRÉMEUX / JUS CORSE / ÉCHALOTE CONFITE	16
VELOUTÉ DE POTIMARRON PARFUMÉ À LA TRUFFE BLANCHE / GAMBAS SNACKÉE	16
BALLOTIN DE FOIE GRAS / GELÉE DE POIRE / CARAMEL TONKA/ BRIOCHE MAISON À LA FARINE DE GAUDE	18

*Plats*

POITRINE DE COCHON LAQUÉE AUX ÉPICES DOUCES / ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE / PETITS LÉGUMES	22
CROUSTILLANT DE JOUE DE BŒUF / MOELLEUX DE POMMES DE TERRE / PETITS LÉGUMES	23
FILET DE TRUITE / QUINOA / PETITS LÉGUMES / SAUCE BEURRE BLANC SAVAGNIN	23
ENTRECÔTE DE VEAU CUISSON BASSE TEMPÉRATURE / RIZ NOIR / PETITS LÉGUMES / SAUCE AUX GRIS DE SAPIN DU JURA	26

*Fromages*

ASSIETTE DE FROMAGES	POUR 1 PERSONNE	6,00
	POUR 2 PERSONNES	10,00

*Desserts*

LE PIGNON DE PIN EN PRALINÉ CRÉMEUX ET CROQUANT / MOUSSE LÉGÈRE À LA VANILLE ÉPICÉE / CRÈME GLACÉE CAMEL		12,00
LA POMME, ESPUMA VIN JAUNE & SON SABLÉ NOIX		12,00
LES AGRUMES EN COQUE MERINGUÉE / SHORT BREAD CITRON VERT / ESPUMA CITRON JAUNE / BISCUIT CUMBAWA / GELÉE BERGAMOTE		12,00
LA NOISETTE DANS TOUS SES ÉTATS		10,00
PAMPLEMOUSSE CONFIT EN PARFAIT GLACÉ & SA GANACHE CHOCOLAT		10,00
COUPE DE GLACE <b>MÖVENPICK</b> <small>THE ART OF SWISS ICE CREAM</small>		
<i>VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL, CHOCOLAT BLANC,</i>	1 BOULE	2,50
<i>EXPRESSO, FRAISE, FRAMBOISE, MANGUE, CITRON,</i>	2 BOULES	4,50
<i>PISTACHE, STRACCIATELLA, TIRAMISU, DOUBLE CRÈME ET MERINGUE</i>	3 BOULES	6,50

*Menu à 32 euros par personne  
(hors boissons)*

*Entrée*

VELOUTÉ DE POTIMARRON PARFUMÉ À LA TRUFFE BLANCHE / CHORIZO /  
GRAINES DE COURGES TORRÉFIÉES

*Plat*

ONGLET DE BŒUF CUISSON BASSE TEMPÉRATURE / SAUCE  
BOURGUIGNONNE / CRÊPES VONNASSIENNES / PETITS LÉGUMES

*Dessert*

LA NOISETTE DANS TOUS SES ÉTATS

LES PRIX S'ENTENDENT TTC, SERVICE COMPRIS  
LE MENU EST NON MODIFIABLE

 TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON, ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS