

<b>Nos Entrées</b>	1/2	1/1
<b>Escargots</b> du Petit-Mercey, légumes crus et cuits, beurre d'herbes, sablé au vieux comté	-	25 €
<b>La langoustine</b> en deux services, en ravioli au beurre blanc parfumé au vin Jaune et caramel salé en gelée de thé vert Matcha, pomme verte	-	34 €
<b>La truite</b> des planches en tartare, sorbet fromage blanc-moutarde Fallot, salade d'asperges crues	-	24 €
<b>Le foie gras</b> en escalope poêlée, raviole ouverte aux artichauts, praliné noisette	-	32 €
<b>L'œuf</b> de nos poules mollet, morilles et croquant de comté	-	25 €
<b>L'asperge</b> verte cuite minute, sorbet mangue coriandre, poivre, vinaigrette à la grenade	-	25 €

### **Nos Poissons et Viandes**

<b>Le lieu jaune</b> côtier, poireau grillé en papillote, coques, jus de coques	26 €	32 €
<b>Le Saint-Pierre</b> , pomme de terre en risotto d'algues, crème au vinaigre de vin jaune, estragon	-	36 €
<b>La Sole cuite meunière</b> , asperges et pommes soufflées, américaine crémée à la menthe fraîche du jardin		44 € par personne
<b>Le quasi de veau</b> sélection Frère PY, purée de petit pois, légumes printaniers, beurre à l'ail des ours	28 €	36 €
<b>Le pigeon</b> de Mr Quintard, jus aux abats, betteraves rouges, lait montée au café, radis	35 €	45 €
<b>La volaille de Bresse</b> de la ferme Roussel Voisard cuite en terrine lutée, les suprêmes, gros légumes et truffes au vin jaune, les cuisses en salade à l'huile de noix de Salins les Bains, comme un lendemain de Pot au Feu <i>(Sur réservation - pour deux personnes)</i>		45 € par personne

### **Le Plateau de Fromages sélection Marc Janin MOF 2015**

#### **Nos Douceurs (à commander en début de repas)**

<b>Soufflé au chocolat</b> , sorbet framboise, framboise crispy, crumble cacao <i>(pour deux personnes)</i>		18€ par personne
<b>La poire et le cassis</b> , espuma et gelée de poire sablé anis, crémeux cassis	-	16 €
<b>Le citron</b> , le fenouil comme un cheesecake sorbet citron, graine de fenouil	-	16 €
<b>Le marron</b> en Mont-Blanc, Pavlova au citron vert, sorbet mandarine	-	16 €
<b>Le pamplemousse</b> en suprême, gelée de pomme, sorbet céleri, citron et gingembre confit		11 €

### **Le Midi « Menu Plaisir »**

*(Hors jours fériés, Saint Valentin & Fête des Mères, pour un nombre de convives limité)*

Menu composé d'une entrée, plat et dessert (selon l'inspiration du chef) **45 €**

### **Le Menu « Bien Etre »**

*(La part belle aux légumes et aux fruits – sans gluten)* **65 €**

**Cocktail « Détox » carotte betterave rhubarbe (12 cl) 10,50 €**

Amuse-bouche

L'asperge verte cuite minute, sorbet mangue coriandre, poivre, vinaigrette à la grenade

Le fenouil cuit entier noix, huile de curry, salade de fenouil au citron

L'œuf de nos poules mollet, morilles et croquant de comté

Le marron en mont-Blanc, Pavlova au citron vert, sorbet mandarine

Mignardises

## Menu Germigney

80 €

*Les pépites du sommelier accord mets et vins  
4 verres de 8cl 40 € - 100 % du Jura*

Amuse-bouche

La truite des planches en tartare, sorbet fromage blanc-moutarde Fallot, salade d'asperges crues

Le lieu jaune côtier, poireau grillé en papillote, coques, jus de coques

Le quasi de veau sélection Frère PY, purée de petit pois, légume printaniers, beurre à l'ail des ours

Le citron, le fenouil comme un cheesecake sorbet citron, graine de fenouil

Mignardises

## Menu du Marquis

120 €

Amuse-bouche

Escargots du Petit-Mercey, légumes crus et cuits, beurre d'herbes, sablé au vieux comté

La grenouille, les morilles, flan d'ail, et crème au vin blanc, quelques asperges

Le saint pierre, pomme de terre en risotto d'algue, crème au vinaigre de vin jaune, estragon

Le pigeon de Mr Quintard, jus aux abats, betteraves rouges, lait montée au café, radis

Le plateau de fromages sélection Marc Janin MOF 2015

Le pamplemousse en suprême, gelée de pomme, sorbet céleri, citron et gingembre confit

La poire et le cassis espuma et gelée de poire sablé anis, crémeux cassis

Mignardises