

Au "Grain de Sel", vous composez votre menu selon vos envies.
Tout est possible, le Chef vous propose plusieurs plats renouvelés
au gré des produits et des saisons.

Les Formules

- **Sel Fin :**

Entrée / Plat (poisson ou viande) / Dessert (26 €)

- **Fleur de Sel :**

Entrée / Plat (poisson ou viande) / Fromages et Dessert (29,50 €)

- **Sel Marin :**

Entrée / Poisson / Viande / Fromages ou Dessert (35 €)

Entrée / Poisson / Viande / Fromages et Dessert (39 €)

- **Sel Gourmand :**

Découverte et dégustation des saveurs du moments
proposées par le Chef (servi pour l'ensemble de la table) (48 €)

Le Grain de Sel au quotidien

Du mardi au vendredi (sauf jours fériés), le Chef vous propose de
mettre son Grain de Sel dans votre déjeuner, composé de produits du
marché, déclinés en 2 formules :

- Entrée / Plat (poisson ou viande) ou Plat / Dessert (16 €)

- Entrée / Plat (poisson ou viande) / Dessert (20 €)

Formule Enfants

Pour les enfants, le Chef vous propose une viande ou un poisson
au choix, avec un dessert et une boisson. (Jusqu'à 12 ans) (10,50 €)

AU MENU

Asperges vertes marinées à la vinaigrette agrumes/gingembre crue et
cuite
et noix de St Jacques.

ou

Terrine de Foie gras de canard et sa gelée de persil plat,
cromesquis d'escargots

Dos de cabillaud au vert de printemps, petits pois à la Française royale
d'ail des Ours

Cappuccino de cosse aux senteurs fumée de Morteau

Pièce de bœuf « origine France » en strate au foie gras, cocotte de
légumes du moment

Jus à l'échalote confite

ou

Gigotons d'agneau rôti aux herbes, l'épaule en samoussa,
carotte/navet aux épices et mousseline de pois chiche

Assortiment de fromages frais et affinés

Barre chocolatée glacée au grué de cacao, Mousse caramel à la fleur
de sel

Ganache au miel

ou

Vanille/fraise en combinaison gourmande,
sorbet litchi