

Carte

Entrées :

- Noix de St Jacques snackées, Variante de pomme de terre aux Truffes de bourgogne* 36 euros
- Foie Gras de Canard, Pain de Gènes épicé, chutney et gelée Pomme* 30 euros
- La Truite de Mr Gaillard fumée, crème de céleri, kumquat, œufs de truite* 24 euros

Plats :

- Poularde de Bresse de madame Voisard en Ballotine au Vin Jaune Morilles, Risotto au vieux comté* 42 euros
- Filet de Bœuf (Charolais de Franche-Comté), Jus réduit, Variante de Pomme de Terre aux truffes* 40 euros
- Poisson (suivant la Pêche), Garniture de Saison* 32 euros

Fromages :

- *Emulsion de Mont d'or, Morteau et Topinambour* 12 euros

Desserts :

- *Chocolat noir en jeu de textures, crème glacée au Sapin* 13 euros
- *Tatin aux pommes de notre verger et miel de nos ruches, Glace au Macvin* 13 euros