

Menu du midi, (entrée, plat, dessert) 29€

Menu Béatitude (Menu Végétarien) 43euros

*Gaspacho et Billes de Melon, Emulsion Macvin*

\*

*Tartare de Tomates, Sorbet Tomates et Mesclun*

\*

*Risotto aux Morilles, Tuiles de Comté*

\*

*Comté en siphon comme une Fondue*

\*

*Panacotta Verveine, Fraise, Tuile Fraise et Sorbet Citron Vert*

Menu Saison 55 euros

*Mise en bouche*

\*

*Truite de notre Village en Tartare cru et Fumée, Agastache et Yuzu*

*Tomate concassée à cru et relevées au Poivre de Timut*

\*

*Filet mignon de Veau, Jus lié au Foie Gras,*

*Légumes croquants de notre Maraicher à l'Huile d'Olive*

\*

*Emulsion de Comté comme une Fondue*

\*

*Panna-cotta Verveine, Framboise,*

*Tuile de Fraises, Sorbet Citron*

Menu Confrérie à 69 euros

*Mise en bouche*

\*

*Demi-Homard Bleu, purée de Céleri, bisque légèrement Anisée au Pontarlier,  
Herbes Fraîches en Salade*

\*

*Poularde de Bresse en Ballotine au Vin Jaune et Morilles, Risotto*

\*

*Emulsion de Comté comme une Fondue*

\*

*Abricots pochés dans un sirop au Thym, Sablé Breton, Glace au Miel*

Menu Grand Castel à 90 euros

*Mise en bouche*

\*

*Demi-Homard Bleu, purée de Céleri, bisque légèrement anisée au Pontarlier,  
Herbes fraîches en salade*

\*

*Foie Gras de Canard, Pain de Gènes épicé, Compotée et Gelée Cerise*

\*

*Poularde de Bresse au Vin Jaune et Morilles,  
Risotto Arborio au Vieux-Comté*

\*

*Emulsion de comté comme une Fondue*

\*

*Abricots pochés dans un sirop au Thym, Sablé Breton, Glace au Miel*

Menu Enfant à 10 Euros (- de 12 ans)

*Suprême de volaille rôti avec risotto au comté, 2 quenelles de glaces*