

**Menu Béatitude (Végétarien) à 69 €**

*Réalisé à partir de produits frais et  
Légumes de saison bio et locaux  
(Servi en 5 services)*

**Menu « Retour du Marché » à 69 €**

*Réalisé à partir de produits frais et  
Légumes de saison bio et locaux  
(Servi en 5 services)*

**Menu Confrérie à 87 €**

*(Servi en 5 services)*

*Mise en Bouche*

•

*Tartare de truite de la pisciculture des grottes  
Autour des fruits exotiques  
Maracuja, Yuzu, Grenade, Gingembre et  
Sorbet mangue coriandre*

•

*Poularde de Bresse en ballotine, Morilles crémees au vin jaune,  
Risotto arborio au Vieux Comté  
Légumes de saison*

•

*Fondue légère au comté version Jurassienne*

•

*Chocolat blanc en mousse, marmelade de fraises,  
Fenouil citronné et son sorbet*

•

*Mignardises*

## Menu Grand Castel à 107 €

*Mise en Bouche*

•

*Tartare de truite de la pisciculture des grottes*

*Autour des fruits exotiques*

*Maracuja, Yuzu, Grenade, Gingembre et*

*Sorbet mangue coriandre*

•

*Entrée du Menu du Marché*

•

*Poularde de Bresse en ballotine, Morilles crémees au Vin Jaune,*

*Risotto arborio au Vieux Comté*

•

*Fondue légère au comté version Jurassienne*

•

*Le pamplemousse frais, sorbet fromage blanc et miel*

*Tuile sésame*

•

*Le Snickers, Crèmeux chocolat, Noisettes salées*

*et sa Crème glacée vanille fait maison*

•

*Mignardises*

## Menu Enfant à 10 € (- de 12 ans)

*Filet de volaille sauce champignons*

*Risotto comté*

•

*Deux boules de glace selon les parfums du moment*

*Où*

*Demi Snickers, revisité avec crème glacée vanille*