

A LA CARTE

LES ENTRÉES



LE FOIE GRAS TERRINE

Moelleux de foie gras, Confit Cerise et tuile croquante Griotte.

30 €

LA TRUITE DU JURA

Le Filet Gravelax, Gel Mangue et Citron Kalamansi.

29 €

LE HOMARD

En Tartare, Carpaccio de Betterave, Crème D'Aneth & Citron Caviar.

34 €

L'ESCALOPE DE FOIE GRAS

Poêlée, Tombée de Champignons du Moment, Tuile Comté.

34 €

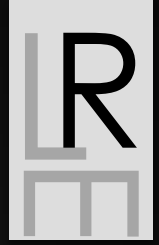
LE CRABE

Façon « Entremet », Avocat et Granny Smith.

32 €

Prix nets / Service Compris

LA MARÉE



LA QUEUE DE HOMARD

Juste Saisie, Déclinaison de Carotte, Jus à L'Orange.

45 €

LA SAINT-JACQUES

Poêlée et Tombée de Chicon, Fondant de Boudin Noir, Jus Balsamique.

42 €

LA DAURADE

Coté « Terre & Mer », Petits pois en Deux Façons, Sauce Vierge.

40 €

LE VEGETARIEN

Panier du Marché et Tartelette Feuilletée.

30 €

LA TRUITE DU JURA

Filet Mi-Cuit laqué Miel, Wok Asiatique & Purée de Petits Pois, Perles de Soja.

35€

Prix net et service compris

LE BŒUF SIMMENTAL

Filet de Bœuf Basse T°, Confit D'Echalotes au vin Rouge
Crêpes Vonnassiennes.

45 €

L' AGNEAU

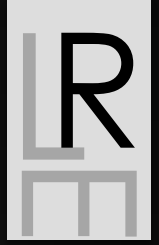
Coquille D'Agneau en Croute D'Herbes, Risotto Parfum « ail des Ours ».

48 €

LA VOLAILLE FERMIERE

Fondant de Volaille Fermière, Panier du Marché, Jus Thym.

38 €



FROMAGE du moment

Poire Moelleuse et Roquefort Papillon Noir, Nuage Sucré.

12 €

LES DESSERTS Sont à commander en debut de repas

LA PÊCHE DE VIGNE

Tuile Craquante, Fraicheur D'Espuma, Biscuit vanille & sorbet Pêche.

16 €

LE 70

Pour Les Amoureux du Chocolat Noir .

16 €

LA BANQUISE

Trilogie de sorbets sur « ICEBERG ».

16 €

LA FRAISE

Tartelette de Fraises Fraiches et confit, Sorbet Fraise.

18 €