LES 5 SENS

Votre menu rythmé par 3, 4 ou 5 sens mis en éveil : ouïe, vue , et goût auxquels s'ajoutent le toucher pou le menu 4 sens et l'odorat pour le menu 5 sens.
A vous de jouer !

Hugues Droz
Maître cuisinier de France

Menu 3 sens
64 €

Les premières Impressions
*
"L'ouïe"
*
Carpaccio de veau comtois,
foie gras au sapin,
petits pois et fèves
*
"La vue"
*
Sandre du vercors en aquaponie,estragon mexicain, tomate cerise, feuille de capucine, câpron et noix de pécan
*
"Le goût"
*
Fruits rouges, sorbet basilic framboise, amaretti et croustillant à la cardamome
*
La pyramide
*

Menu 5 sens
110 €

Les Première Impressions
*
"L'ouïe"
*
Carpaccio de veau du comtois,
foie gras au sapin,
petits pois et fèves
*
Sandre du vercors en aquaponie,estragon mexicain, tomate cerise, feuille de capucine, câpron et noix de pécan
*
"La vue"
*
Filet de cannette de Barbarie
pêches plates, girolles,
et noisettes grillées
*
"Le goût"
*
chariot de fromage
sélection Marc Janin , MOF
*
"L'odorat"
*
Fruits rouges, sorbet basilic framboise, amaretti et
croustillant à la cardamome
*
La pyramide
*
"Le toucher"
*

Menu 4 sens
82 €

Les premières impressions
*
"L'ouïe"
*
Carpaccio de veau comtois,
foie gras au sapin,
petits pois et fèves
*
"La vue"
*
Filet de cannette de barbarie
pêches plates, girolles,
et noisettes grillées
*
"Le goût"
*
Fruits rouges, sorbet basilic framboise, amaretti et croustillant à la cardamome
*
La pyramide
*
"Le toucher"
*

SOIREES SENSATIONS

Apéritif en cave et animations sur le thème des 5 sens

162 à 182 €

Sur réservation uniquement

LA CARTE

ENTREES

Carpaccio de veau comtois, sapin et foie gras, petits pois et fèves 28 €
Foie chaud de canard caramélisé aux pommes et vinaigre de buchains 36 €
(25 minutes préparation)

CRUSTACES ET POISSONS

Filet de Sandre du Vercors en aquaponie, estragon mexicain, tomate cerise,
feuille de capucine, câpron et noix de pécan 38 €
Morille jumbo sauvage, petits pois, homard bleu et bisque à l'absinthe du saut du Doubs 42 €

VIANDES ET VOLAILLES DE NOTRE REGION

Saucisse de Morteau grillée au genévrier, pommes à l'échalote,
salade fumée sous cloche Obertino, écailleux et moutarde à la baie de genièvre 22 €
(plat rustique du Haut-Doubs)
Filet de bœuf du Charolais à l'arboisienne galette de pomme de terre, girolles et herbes fraîches
foie gras snacké 45 €
Volaille de Bresse aux morilles sauvages vaporisée au vin jaune de château Chalon,
céleri et cuisse en cromesquis au sapin 43 €

FROMAGES

Chariot de fromages de la région et Suisse,
et sélection Marc Janin, meilleur ouvrier de France 15 €

DESSERTS

Bananes morilles au vinaigre balsamique suisse 3454 et glace épices royales 16 €
Chocolat guanaja intense tiède aux écorces et épines d'épicéa 16 €
Fruits rouges, sorbet basilic framboise, amaretti et
croustillant à la cardamome15 €

Le 12

29 €
Suggestion du marché
Le midi

Entrée, plat et dessert du marché