

LES 5 SENS

Votre menu rythmé par 3, 4 ou 5 sens mis en éveil : ouïe, vue, et goût auxquels s'ajoutent le toucher pour 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€

Premières Impressions

*

"L'ouïe"

*

Alternance de légumes,
oxalys et émulsion
au comté août 2023

*

"La vue"

*

Esturgeon bio d'aquitaine,
petit pois, rhubarbe, radis
et ormeaux pleine mer

*

"Le goût"

*

Fraises à la fleur de sureau,
Meringue au sapin

*

La pyramide

*

Menu 5 sens

110€

Premières Impressions

*

"L'ouïe"

*

Alternance de légumes
oxalys et émulsion
au comté août 2023

*

Esturgeon bio d'aquitaine,
petit pois, rhubarbe, radis
et ormeaux pleine mer

*

"La vue"

*

Filet d'agneau de la région
shitaké, lentilles beluga,
ail noir et blinis à l'ail des ours

*

"Le goût"

*

Chariot de fromages
sélection Marc Janin, MOF

*

"L'odorat"

*

Fraises à la fleur de sureau
Meringue au sapin

*

La pyramide

*

"Le toucher "

Menu 4 sens

82€

Premières Impressions

*

"L'ouïe"

*

Alternance de légumes
oxalys et émulsion
au comté août 2023

*

"La vue"

*

Filet d'agneau de la région
shitaké, lentilles beluga,
ail noir et blinis
à l'ail des ours

*

"Le goût"

*

Fraises à la fleur de sureau,
Meringue au sapin

*

La pyramide

*

"Le toucher"

*

SOIREEES SENSATIONS

Apéritif en cave et animations sur le thème des 5 sens

162€ à 182€

Sur réservation uniquement

LA CARTE

ENTREES

Foie chaud de canard caramélisé aux pommes et vinaigre de Buchains
(25 minutes préparations) 36€

Alternance de légumes émulsion au comté des suchaux août 2023 et oxalys 29€

CRUSTACES ET POISSONS

Déclinaison de homard bleu, bisque à l'absinthe du saut du Doubs 52€

Esturgeon bio d'aquitaine, petit pois, rhubarbe, radis et ormeaux pleine mer 38€

VIANDES ET VOLAILES 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 21€
(Plat rustique du Haut-Doubs)

Filet Bœuf Charolais sous cloche fumée, artichauts, dés de betterave rouge,
échalote confite et sauce trousseau 45€

Volaille d'Alsace aux morilles sauvages en cromesquis au sapin
vaporisée au vin jaune de Château Chalon et céleri-livèche 43€

FROMAGES

Chariot de fromages Franco-Suisse
et sélection Marc Janin, Meilleur Ouvrier de France 15€

DESSERTS

Bananes morilles au vinaigre balsamique suisse 3454 et glace épices du Haut-Doubs 16€

Chocolat Guanaja intense tiède aux écorces et épines d'épicéa 16€

Fraises à la fleur de sureau, meringue sapin 15€

LE 12

30€

Suggestion du marché

Le midi

Entrée, plat et dessert