

AVRIL

MENU DECOUVERTE

56 € sans l'agneau
69 € sans les asperges
ou 82 € avec les deux entrées

Première Impression
*

Asperges blanches grillées,
avruga, amandes et **anguille**
fumée

*

Esturgeon bio d'Aquitaine, petits
pois, fèves, jus de moule et
ormeaux pleine mer

*

Émulsion temporaire surprise

*

Filet d'Agneau, ail des ours,
shitaké, lentilles beluga,
ail noir et fenalår

*

Chariot de fromages frais et affinés,
sélection Marc Janin et pain aux
figues +11 €

*

Ananas coriandre

*

Criquet caramélisé

*

Tartare de **fraises-sapin**
Tuile aux pignons de pin

*

Pics Gourmands

*

Menu
du marché
28 €

Uniquement le midi

Entrée

*

Émulsion temporaire surprise

*

Plat

*

Dessert

*

MENU MORILLES

(servi pour l'ensemble de la table)
98 €

Première Impression

*

Textures de **foie gras**, morilles,
noix de pécan caramélisées,
artichauts et bresi

*

Morille jumbo sauvage, petits
pois, fèves, **homard** et bisque

*

Émulsion temporaire surprise

*

Volaille de Bresse aux morilles
sauvages vaporisée au vin jaune
de château Chalon céleri et
cuisse en cromesquis au sapin

*

Moelleux d'Arinod, morilles et
betteraves rouges

*

Sorbet ache des montagnes
pomme céleri morilles

*

Crème brûlée mangue morilles

*

Transparence **bananes morilles**
Sauce balsamique, glace épices
royales

*

Pics Gourmands

SOIREES SENSATIONS

148 à 168 €

Apéritif en cave et animations sur
le thème des 5 sens
sur réservation uniquement

AVRIL

ENTREES

Asperges Blanches grillées, avruga, amandes et anguille fumée 28 €

Textures de foie gras, morilles, noix de pécan caramélisées, artichauts et bresi 32 €

*Foie chaud de canard caramélisé aux pommes et vinaigre de buchains 35 €
(25 minutes préparation)*

CRUSTACES ET POISSONS

*Demi-homard du vivier, julienne au yuzu
et bisque à l'absinthe du Saut du Doubs 52 €*

Esturgeon bio d'Aquitaine, petits pois, fèves, jus de moule et ormeaux bretons 42 €

Morille jumbo sauvage, petits pois et fèves, homard et bisque 45 €

VIANDES ET VOLAILLES DE NOTRE REGION

*Saucisse de Morteau grillée au genévrier, pommes à l'échalote,
salade fumée sous cloche Obertino et moutarde à la baie de genièvre 21 €
(Plat rustique du Haut-Doubs)*

*Volaille de Bresse aux morilles sauvages vaporisée au vin jaune de château Chalon,
céleri et cuisse en cromesquis au sapin 43 €*

*Filet de bœuf du Charolais sanglé au sapin sous cloche fumée,
Shitaké, ail noir et foie gras snacké 45 €*

FROMAGES

*Chariot de fromages de la région et Suisse,
et sélection Marc Janin, meilleur ouvrier de France 13 €*

DESSERTS

Transparence de bananes morilles balsamique et glace épices royales 16 €

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

Tartare de fraises-sapin, tuile aux pignons de pin 15€

*Nous privilégions les circuits courts, nos producteurs locaux, le respect de la vie animale et la pêche durable pour
faire face aux enjeux environnementaux*

Toutes nos céréales sont issues de l'agriculture biologique depuis plus de 30 ans

Pain élaboré par la maison Viennet

Viandes d'origine France

Une formule végétarienne vous sera proposée sur demande.

En cas d'indisponibilité d'un plat une autre suggestion vous sera proposée en fonction du marché.