

LES 5 SENS

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

Hugues Droz
Maître cuisinier de France

Menu 5 sens

110 €

Feuilles d'absinthe

*

Les Premières Impressions

*

"L'ouïe"

*

Crabe sauvage, avocat, tomate
citron caviar et graine de chia, sorbet
gingembre huile d'olive

*

Filet de bar de ligne breton, artichauts
bouquets vierge d'herbes fraîches et
absinthe du saut du Doubs

*

"L'odorat"

*

Pigeonneau de Pornic
variation de maïs
et cuisse en cromesquis

*

"Le goût"

*

Sélection de fromages
Marc Janin

*

"La vue"

*

Dôme pistache,
abricots et romarin

*

La pyramide

*

"Le toucher"

*

Menu 3 sens

64 €

Feuilles d'absinthe

*

Les premières Impressions

*

"L'ouïe"

*

Crabe sauvage, avocat, tomate
citron caviar, graines de chia et
sorbet gingembre huile d'olive

*

"La vue"

*

Filet de bar de ligne breton,
artichauts bouquets, vierge
d'herbes fraîches et absinthe du
saut du Doubs

*

"Le goût"

*

Dôme pistache,
abricots et romarin

*

La pyramide

*

Menu 4 sens

82 €

Feuilles d'absinthe

*

Les premières impressions

*

"L'ouïe"

*

Crabe sauvage, avocat, tomate
citron caviar, graines de chia
sorbet gingembre huile d'olive

*

"La vue "

*

Pigeonneau de Pornic
variation de maïs
et cuisse en cromesquis

*

"Le goût"

*

Dôme pistache,
abricots et romarin

*

La pyramide

*

"Le toucher"

SOIREES SENSATIONS

Apéritif en cave, dîner dans un salon privé et animations sur le thème des 5 sens

162 à 182 €

Sur réservation uniquement

LA CARTE

ENTREES

Crabe sauvage, avocat, tomate, citron caviar, graine de chia et sorbet gingembre huile d'olive 28 €

Foie chaud de canard caramélisé aux pommes et vinaigre de buchains 36 €
(25 minutes préparation)

CRUSTACES ET POISSONS

Filet de bar de ligne breton, artichauts bouquets, vierge fenouil absinthe du saut du Doubs 40 €

Morille jumbo sauvage, petits pois, fèves et homard bleu breton et bisque 43 €

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 Charolais sauce macvin rouge,
foie gras de canard snacké et variation de maïs 45 €

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

FROMAGES

Chariot de fromages de la région et Suisse,
et sélection Marc Janin, meilleur ouvrier de France 14 €

DESSERTS

Bananes morilles au vinaigre balsamique suisse 3454 et glace épices royales 16 €

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

Dôme pistache, abricots et romarin 15 €

Le 12

29 €

Le midi

Tartare de boeuf aux morilles

*

Filet de merlu, céleri poêlé et bouillon aux algues

*

Crumble rhubarbe gingembre et pistache