

# Menu Symphonie

*Pour ce menu, la formule Sommelier est proposée, venez vite la découvrir dans notre carte des Vins  
Un verre de Vin pour chaque plat choisi, Prix du forfait vins\* : 28 €*

*Certains vins peuvent être modifiés*



## 1ère assiette

Cœur d'Artichaut Barigoule,  
Glace aux Cèpes en Coque Croustillante, Bouillon Végétal

Ou

Foie Gras de Canard & Poivre Rouge de Kampot,  
Rhubarbe Confitée & Brioche Parfumée au Thé Gen Maicha Yama

\*\*\*

## 2ème assiette

Morille Jumbo Farcie,  
Royale d'Asperge des Landes, Huile à l'Ail des Ours

\*\*\*

## 3ème assiette

Ris de Veau en Chapelure, Condiments d'Agrumes,  
Carottes Glacées & Risotto d'Epeautre

Ou

Omble Chevalier Rôti, « Hollandaise » au Safran du Val d'Amour,  
Oignons Cébettes, Fèves & Petits Pois

\*\*\*

Le Chariot de Fromages Frais et Affinés

\*\*\*

Dessert au choix (à commander en début de repas)

**53 €**

# Menu Plaisir

*Pour ce menu, la formule Sommelier est proposée, venez vite la découvrir dans notre carte des Vins  
Un verre de Vin pour chaque plat choisi, Prix du forfait vins\* : 26 €*

*Certains vins peuvent être modifiés*



Escargots du Petit Mercey,  
Sablé Noisettes & Emulsion au Pontarlier

Ou

Truite des Planches en Gravelax, Cresson & Pomme Granny Smith  
Huile de Noisettes de la Goutte d'Or

\*\*\*

Dos de Cabillaud Skreï & Crème de Morteau,  
Caviar de Lentilles du Puy

Ou

Volaille aux Morilles & Vin Jaune,  
Tube de Pommes de Terre Farci Brocoli et Chou-Fleur

\*\*\*

Le Chariot de Fromages Frais et Affinés

\*\*\*

Dessert au choix (à commander en début de repas)

45 €

# Menu « Signature »

Servi uniquement pour l'ensemble de la table

*Pour ce menu, la formule Sommelier est proposée, venez vite la découvrir dans notre carte des Vins*

*Un verre de Vin pour chaque plat choisi, Prix du forfait vins\* : 36 €*



*Certains vins peuvent être modifiés*

Foie Gras de Canard & Poivre Rouge de Kampot,  
Rhubarbe Confite & Brioche Parfumée au Thé Gen Maicha Yama

\*\*\*

Morille Jumbo Farcie,  
Asperge des Landes & Huile à l'Ail des Ours

\*\*\*

Omble Chevalier Rôti, « Hollandaise » au Safran du Val d'Amour,  
Oignons Cébettes, Fèves & Petits Pois

\*\*\*

Filet de Bœuf Bio de Monsieur Laubier à Fonteny,  
& Voile de lard Colonnata, Jus Brun,  
Pomme de Terre Anna Truffée

\*\*\*

Le Chariot de Fromages Frais et Affinés

\*\*\*

Soufflé Chocolat & Sorbet Absinthe

62 €

# CARTE

## Les Entrées

Cœur d'Artichaut Barigoule, Glace aux Cèpes en Coque Croustillante, Bouillon Végétal	24 €
Truite des Planches en Gravelax, Cresson & Pomme Granny Smith Huile de Noisettes de la Goutte d'Or	20 €
Foie Gras de Canard & Poivre Rouge de Kampot, Rhubarbe Confite, Brioche Parfumée au Thé Gen Maicha Yama	28 €
Escargots du Petit Mercey, Sablé Noisettes & Emulsion au Pontarlier	24 €
Morilles Jumbo Farcies, Royale d'Asperge des Landes, Huile à l'Ail des Ours	28 €

## Poissons

Omble Chevalier Rôti, « Hollandaise » au Safran du Val d'Amour, Oignons Cébettes, Fèves & Petits Pois	38 €
Dos de Cabillaud Skreï & Crème de Morteau Caviar de Lentilles	28 €

# CARTE

## Les Viandes

Volaille aux Morilles & Vin Jaune,  
Tube de Pommes de Terre Farci Brocoli et Chou-Fleur 26 €

Ris de Veau en Chapelure, Condiments d'Agrumes,  
Carottes Glacées & Risotto d'Epeautre 32 €

Demi Rognon de Veau Déglacé au Vinaigre de Vin Jaune  
Echalotes Confites & Pommes de Terre Liard 26 €

Filet de Bœuf Bio de Monsieur Laubier à Fonteny,  
Pomme de Terre Anna Truffée,  
Voile de lard Colonnata, Jus Brun 35 €

## Les Fromages & Desserts

Le Chariot de Fromages Frais et Affinés 15 €

Les Desserts Proposés Suivant la Saison 13 €

---

-Viande Bovine : Origine France

Respectueux de la diversité des produits frais,  
c'est avec passion que notre chef, Nadine Troussard et son équipe  
les choisissent, les cuisinent et les transforment pour vous proposer  
une cuisine gastronomique.

Certains produits peuvent manquer, merci pour votre compréhension.

# Carte des desserts

Assiette de Sorbet Maison



Moelleux à la Noisette,  
Marmelade & Crémeux de Citron de Menton  
Sorbet Yuzu



Brunoise d'Ananas & Rhum,  
Biscuit Noix de Coco,  
Sorbet Exotique, Emulsion Coco



Cône Ganache Vanille & Gingembre,  
Compotée de Dattes,  
Suprême & Sorbet Pomelo



Croustillant Chocolat & Cacahuète,  
Gelée & Cubes de Mangue Fraîche,  
Sorbet Mangue Passion