

Menu Symphonie - 49 €

*Pour ce menu, le Sommelier vous propose un Accord Mets & Vins à 75 € :
Un verre de Vin pour Chaque Plat choisi.
Menu Servi avec 1ere assiette et 3eme assiette au Choix au Prix de 45 €*

1ère Assiette

Confiseries de Foie Gras de Canard:
Bonbons tièdes, Sucette & Marbré
ou
Escargots, Choux Vert & Morteau,
Sablé aux Noisettes, Lait Mousseux Persillé

2e Assiette

Emulsion de Pommes de Terre " Corne de Gatte"
Copeaux de Truffes d'Italie, Cromesquis de Pied de Porc

3e Assiette

Suprêmes de Pigeonneau, Patate Douce,
Jus de Porto Rouge
ou
Filet de Boeuf, Cèpe Nature,
Poêlée de Champignons d'Automne & Crème d'Ail Confit

~~~

Le Chariot de Fromages Frais et Affinés

~~~

Dessert Suivant l'inspiration des Saisons

Prix net, Service Compris

Menu Plaisir - 39,50 €

Terrine de Foie Gras de Canard Maison au Macvin du Jura
Marbrée aux Pommes, Dattes Acidulées

ou

Saumon Lable rouge en Déclinaison,
Mariné à la Betterave et Rillettes, Beurre aux Coquillages

~ ~ ~

Mijoté de Cerf, Sauce Grand Veneur,
Courge Butternut à la Cardamome, Chips de Panais

ou

Poisson Surprise du Marché préparé suivant l'inspiration de la Chef

ou

Volaille Fermière de l'Ain Farcie aux Morilles,
Purée de Pois Cassés & Beurre de Vin Jaune

~ ~ ~

Le Chariot de fromages Frais & Affinés

~ ~ ~

Dessert Suivant l'Inspiration des Saisons

Prix net, Service Compris