

Instant déjeuner...

MENU

Servi uniquement aux déjeuners du Samedi 21 Mars et Dimanche 22 Mars.

Formule Sommelier :

Forfait 4 vins du Jura au verre : 36 €

Pleurotes grillées, Focaccia,
Houmous de Pois Chiche du Jura,
Confit de Jaune d'Œuf aux Cèpes & Béarnaise

Côtes du Jura Chardonnay "Les Trouillots", Domaine Valentin Morel 2019

~ ~ ~

Croustillant d'Onglet de Bœuf,
Jus Poulsard, Légumes rôtis & Crumble de Comté

Vin de France "Trousseau/Syrah/Petit Béclan", Domaine Clairet 2020

~ ~ ~

Chariot de fromages Frais et Affinés

Côtes du Jura Vin Jaune, Domaine Croisée Comtoise 2016

~ ~ ~

Pavlova aux Fruits de saison,
Chantilly Mascarpone Vanille

IGP de Franche-Comté Chardonnay « oublié », Domaine Xavier Guillaume 2023

45 €

Chaque changement de plat dans les menus engendre un supplément de 8 €.

Prix nets & Service compris.