

Menu Terroir

Menu à 29 € (Entrée + Plat)

Menu à 39€ (Entrée + Plat + Fromage ou Dessert)

Menu à 49 € (Entrée + Plat + Fromage et Dessert)

Buche de foie gras et Jesus de Morteau 20

Ou

Œuf meurette sauce vin blanc Aligoté sur nid d'asperges 16 €

Ou

Salade d'escargots aux champignons beurre persillé 16 €

Duo de poissons, purée de fenouil sauce Verjus 26 €

Ou

Déclinaison de porc pâtes fraîches sauce moutarde en grains 24 €

Ou

Rognon de veau sur pomme de terre écrasés 26€

Fromage blanc à la crème et coulis de framboises ou échalotes et fines herbes 10 €

Ou

Tarte au Comté chaude sur lit de salade 10 €

Spéculos aux fraises et son sorbet 10 €

Ou

Larme chocolat et Griottines 10 €

Ou

Ronde de sorbets 8 €

Les desserts sont à commander en début de repas

Tout changement de plat supplément de 10 €

(Taxe et services compris)

(Par souci de fraîcheur, un plat peut manquer à notre carte)

Menu Gastronomique

Menu à 61 € (Entrée + Plat + Fromage et Dessert)

Foie gras de canard poêlé sur lit de pommes de terre écrasée, marinade de soja, vinaigre et miel

29 €

Ou

Ravioles de grenouilles, sauce Noilly Prat 28 €

Ou

Tartare de noix de saint jacques et saumon, vinaigrette aux agrumes 25 €

Filet de rouget, tian de legumes, sauce Méditerranéenne 29 €

Ou

Filet d'agneau, légumes nouveaux, jus de romarin 29 €

Ou

Filet de boeuf, sauce vin rouge, brunoise de pomme de terre aux lard 33 €

Croustillant de crotin de chèvre chaud sur lit de salade 11 €

Ou

Fromage blanc à la crème et coulis de framboises ou échalotes et fines herbes 10 €

Ou

Assiette de fromages affinés, Alain Hess 12 €

Gourmandise aux Framboises 14 €

Ou

Eventail de mangue sur sablé au beurre 12 €

Ou

Vacherin glacé maison 12 €

Carte des salades et quelques suggestions

Salade de saumon fumé aux baies roses 23 €

Salade de noix de Saint Jacques à la vinaigrette senteur de truffes 25 €

Salade de gambas, vinaigrette d'agrumes 25 €

Menu enfant – de 12 ans à 16 €

Entrée + plat + dessert annoncé selon le goût des enfants

Menu dégustation à 69 €

Quatre plats sélectionnés par le chef, salade Bresse bleu chaud et croustillant de chèvre chaud et ronde de dessert du Moulin accompagnée d'un verre de muscat de Beaume de Venise (Servi uniquement pour l'ensemble de la table)