



ESPRIT DU MOMENT

72 €

Ce menu est servi au déjeuner uniquement, sauf jours de fête

Trilogie Gourmande

❧ ❧ ❧

Mosaïque de Saint Pierre de Canots & Artichaut Macau,
Salpicon de Foie de Lotte & Petites Aromates à l'Huile Citronnée,
Croquant d'Artichaut à l'Oseille de Montagne,

❧ ❧ ❧

Gigoton de Volaille Fermière à la Crème & au Vin Jaune,
Panaché de Champignons de Pays du Moment,
Riz Mélangés d'Ici & d'Ailleurs aux Herbes Épicées

❧ ❧ ❧

Les Affinés à Souhait du Pays Comtois & de France

❧ ❧ ❧

Caramel, Noisettes Torréfiées & Gaudes en Strates,
Gelée Carambar & Crémeux Caramel-Chocolat,
Une Glace Caramel au Sel de Maldon

❧ ❧ ❧

Quelques Gourmandises

❧



SAVEURS D'AUTOMNE

119 €

Mosaïque de Saint Pierre de Canots & Artichaut Macau,
Salpicon de Foie de Lotte & Petites Aromates à l'Huile Citronnée,
Croquant d'Artichaut à l'Oseille de Montagne,

❧ ❧ ❧

Pommes de Terre Charlotte & Truffes Grises « Souvenirs d'Enfance »,
En Nuances de Textures & Saveurs,
Spaghettis Parmentier

❧ ❧ ❧

Noix de Coquilles Saint Jacques Juste Snackées au Beurre de Gingembre,
Salsifis Glacés aux Sucrs de Coppa & Pousses d'Oseille Rouge,
Émulsion de Jus de Saint Jacques au Galanga

❧ ❧ ❧

Épaule de Veau Truffée de Cul Noir & Origan,
Côtes de Romaine en Farcie aux Herbes & Gnocchis au Jésus de Morteau,
Un Jus Lié à la Crapaudine

❧ ❧ ❧

Mont d'Or servi Chaud en Interprétation Légère,
Pommes de Terre & Noisettes Torréfiées,
Mouillette à l'Orge

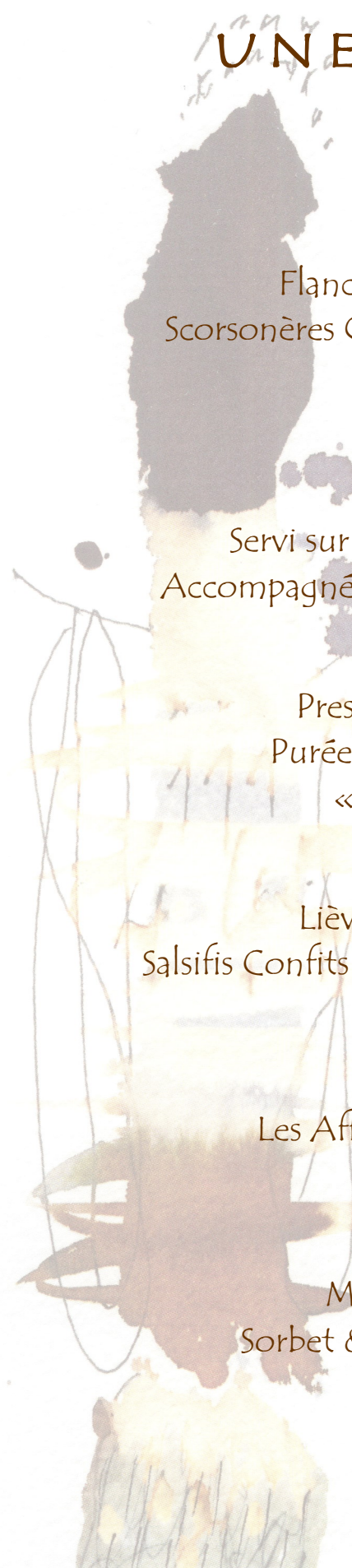
❧ ❧ ❧

Caramel, Noisettes Torréfiées & Gaudes en Strates,
Gelée Carambar & Crémeux Caramel-Chocolat,
Une Glace Caramel au Sel de Maldon

❧ ❧ ❧

Quelques Gourmandises

❧



UNE IDÉE DE CHASSE

125 €

Flanc de Col Vert & Farcie de Cuisses à l'Origan,
Scorsonères Glacés au Genièvre, Vinaigrette aux Sucs de Gibiers,
Lait Battu, Croquant Végétal

❧ ❧ ❧

Consommé de Perdreau Rouge,
Servi sur une Royale de Topinambours, Cèpes & Sauge,
Accompagné d'une Tartine Gourmande de Béatilles & Foie Gras

❧ ❧ ❧

Pressé d'Épaule de Marcassin Juste « Snacké »,
Purée de Châtaignes & Rutabaga Glacé au Poivre,
« Plousses » Pochées & Friture Végétale

❧ ❧ ❧

Lièvre « Façon Royale » Interprétation 2015,
Salsifis Confits en Chapelure de Noisettes & Trompettes des Morts,
Quartiers de Coing Caramélisés

❧ ❧ ❧

Les Affinés à Souhait du Pays Comtois & de France

❧ ❧ ❧

Poire Pochée dans un Sirop d'Epices,
Marmelade de Citron & Crémeux Vanille,
Sorbet & Croustillant de Poire au Poivre de Tasmanie

❧ ❧ ❧

Quelques Gourmandises

❧

SYMPHONIE DES PARFUMS

149 €

Menu servi pour l'ensemble de la table

Huîtres Gillardeau Cuites en Coques dans leurs Suc,
Cubes de Betterave Jaune à l'Estragon, Royale d'Huîtres sur Pain Vapeur à Échalote,
Une Émulsion Iodée

❧ ❧ ❧

Truffe D'automne, Topinambours & Noix Fraîches,
en Pulpe, en Écorce Frite & en Chair Glacée,
Moelleux « Alvéolé » Toasté aux Truffes & Noix Torréfiées

❧ ❧ ❧

Consommé de Veau « En Tortue » Selon André Jeunet,
Infusé à la Sauge, Agrémenté d'une Viennoise de Foie Gras à la Gaudé,
Un Lait Battu aux Aromes de Sous bois

❧ ❧ ❧

Queues d'Écrevisses aux Suc de Vin Jaune,
Mousseline de Crustacés & Panais aux Épices d'Herbes Douces,
Céréales au Beurre Citronné, Croquant Végétal

❧ ❧ ❧

Dos de Rouget Cuit à l'Huile d'Anisée,
Quartiers de Pâtissons aux Épices de Cardamome Verte,
Panisse & Girolles, une Émulsion aux Suc de Rouget

❧ ❧ ❧

Noisette de Chevreuil Rôtie aux Baies Sauvages & Poivre de Tasmanie,
Chou Rave Farci de Châtaignes & Griselles, Galette Fumée,
Pulpe d'Eglantine & Jus « Grand Veneur »

❧ ❧ ❧

Les Affinés à Souhait du Pays Comtois et de France

❧ ❧ ❧

Figue Rôtie au Beurre de Citron, Yaourt de Brebis & Fèves de Tonka,
Caramel en Tube, Croquant Farci aux Figs Marinées,
Accompagnée d'une Crème Glacée au Gingembre

❧ ❧ ❧

Quelques Gourmandises

❧