

Carte Printemps

Entrées

<i>Fricassée de morilles aux fèves de soja posée sur un croustillant à l'ail</i>	16€
<i>Tartare de truite saumonée du Haut-Jura aux agrumes & pep's japonais</i>	17€
<i>Asperges & œuf parfait servis juste tièdes, mousse chaude aux herbes, crumble de comté</i>	14,50€
<i>Carpaccio de bœuf comtois, pétales de vieux comté, câpres fleurs & cornichons aigre doux</i>	15,50€

Plats

<i>Volaille en cuisson douce & sa garniture forestière, mousseline de pommes de terre</i>	19€
<i>Dos de cabillaud confit à l'huile basilic infusée par nos soins & sa garniture végétale</i>	24€
<i>Pièce de boeuf cuite à basse température, jus tranché au romarin & son gratin de pommes de terre truffé</i>	26€
<i>Lasagnes aux légumes du Domaine, béchamel au safran, gratinées de Tomme Bouillancy</i>	19€
<i>*** Supplément salade ***</i>	3,50€

Fromages & Desserts

<i>Ardoise de fromages locaux avec graines torrifiées & marmelade d'agrumes</i>	14€
<i>Baba au vin jaune & chantilly à la vanille de Madagascar</i>	9€
<i>Moelleux chocolat pralin & noisettes torrifiées avec sa crème anglaise émulsionnée</i>	12,50€
<i>Fraises marinées au miel de Loulans, meringue & sorbet senga sengana</i>	12€

