

<b>Nos Entrées</b>	1/2	1/1
<b>La Saint-Jacques</b> poêlée, poireau grillé, pomme et huile citronnée	-	39 €
<b>La langoustine</b> en deux services, en ravioli au beurre blanc parfumé au vin Jaune et caramel salé en gelée de thé vert Matcha, pomme verte	-	34 €
<b>La caille</b> en chaud-froid, farce au foie gras, gelée de chou rouge, pomme de terre vitelotte et vinaigrette balsamique	-	26 €
<b>Le foie gras</b> en escalope poêlée, raviole ouverte aux artichauts, praliné noisette	-	32 €
<b>La betterave</b> multicolore, sorbet mangue citron vert, lait au café	-	21 €

### Nos Poissons et Viandes

<b>Le rouget</b> en filet, gnocchis de butternut, blette, émulsion de lard, shitaké, vinaigre aux noisettes	22 €	30 €
<b>Le sandre</b> du Doubs en filet, gelée de betterave au vinaigre de vin jaune, crème de comté, radis de Pâques et chips de betterave		36 €
<b>Le Saint-Pierre</b> cuit entier, couteau, pomme de terre au laurier, palet de céleri au lard ( <i>pour deux personnes</i> )		36 € par personne
<b>Le veau</b> , morceau du quasi poêlé, quelques girolles, patate douce et navet, jus à la cannelle	25 €	36 €
<b>Le lièvre</b> façon royale, carotte, feuille de choux de Bruxelles, champignons et grenades, sauce civet	32 €	42 €
<b>La volaille de Bresse</b> de la ferme Roussel Voisard cuite en terrine lutée, les suprêmes, gros légumes et truffes au vin jaune, les cuisses en salade à l'huile de noix de Salins les Bains, comme un lendemain de Pot au Feu ( <i>Sur réservation - pour deux personnes</i> )		45 € par personne

**Le Plateau de Fromages sélection Marc Janin MOF 2015** - 19 €

### Nos Douceurs (à commander en début de repas)

<b>Soufflé au chocolat</b> , sorbet framboise, framboise crispy, crumble cacao ( <i>pour deux personnes</i> )		16€ par personne
<b>Les pignons</b> , le miel, en tartelette déstructurée, crème brûlée à la fleur d'oranger	-	16 €
<b>La pomme</b> pochée, en sorbet, en coulis à la citronnelle, sablé breton	-	16 €
<b>Le citron</b> , la poire en mousse, en sorbet, meringue au citron noir	-	16 €
<b>Le pamplemousse</b> en suprême, gelée de poire, sorbet céleri, citron et gingembre confit	11 €	

### Le Midi « Menu Plaisir »

(Hors jours fériés, Saint Valentin & Fête des Mères,  
pour un nombre de convives limité)

Menu composé d'une entrée, plat et dessert (selon l'inspiration du chef) **45 €**

### Le Menu « Bien Etre »

(La part belle aux légumes et aux fruits – sans gluten) **65 €**

**Cocktail « Détox » carotte betterave rhubarbe (12 cl) 10,50 €**

Amuse-bouche

La betterave multicolore, sorbet mangue citron vert, lait au café

Les artichauts en barigoule carotte et oignon rouge, huile de basilic

Les girolles en risotto crémeux, jus vert, ail, persil

Le citron, la poire en mousse, en sorbet, meringue au citron noir

Mignardises

## *Menu Germigney*

**80 €**

*Les pépites du sommelier accord mets et vins  
4 verres de 8cl 40 €*

Amuse-bouche

La caille en chaud-froid, farce au foie gras, gelée de chou rouge,  
pomme de terre vitelotte et vinaigrette balsamique

Le rouget en filet, gnocchis de butternut, blette,  
émulsion de lard, shitaké, vinaigre aux noisettes

Le veau, morceau du quasi poêlé, quelques girolles,  
patate douce et navet, jus à la cannelle

La pomme pochée, en sorbet, en coulis à la citronnelle, sablé breton

Mignardises

## *Menu du Marquis*

**120 €**

Amuse-bouche

La Saint-Jacques poêlée, poireau grillé, pomme et huile citronnée

Les cocos de Paimpol en ragout, première truffe,  
tomate confite et oignon frais

Le sandre du Doubs en filet, gelée de betterave au vinaigre de vin jaune,  
crème de comté, radis de Pâques et chips de betterave

Le lièvre façon royale, carotte, feuille de choux de Bruxelles,  
champignons et grenades, sauce civet

Le plateau de fromages sélection Marc Janin MOF 2015

Le pamplemousse en suprême, gelée de poire, sorbet céleri,  
citron et gingembre confit

Les pignons, le miel, en tartelette déstructurée,  
crème brûlée à la fleur d'oranger

Mignardises