

*Le Midi uniquement « Menu Plaisir » 45 €  
(Hors jours fériés)*

~

**La truffe blanche d'Alba**  
**Servie avec**

*45€ par plat*

~

*L'œuf de nos poules, purée de topinambour, crème au lard  
Gelée de Morteau*

-

*Rappée sur une pâte fraîche 32 jaunes au kg  
Carbonara au lard fumé*

-

*En risotto artichaut et potiron croustillant de comté*

*Menu du Marquis à 120 € (menu complet)*

**Menu Germigney à 85 €**

**Crèmeux façon Dubarry, crumble de comté**

**Huile de curry et râpée de chou-fleur cru**

*Servi avec votre apéritif*

~

**La Langoustine en ravioli au beurre blanc parfumé**  
**Au vin Jaune et caramel salé servie en amuse-bouche**

~

**La Carotte jaune du Doubs en purée,**  
**La « Chantenay » en gâteau,**  
**La blanche en salade, girolles au vinaigre**

~

*La Noix de Saint-Jacques poêlée, velouté de châtaignes,  
Céleri et poireaux grillés*

~

**La Maigre poêlé artichaut barigoule huile de basilic**  
**Panais, échine séchée**

~

**Le Perdreau rouge, l'aile rôtie farce à gratin**  
**Légumes et fruits d'automne**

~

*La Cancoillotte maison au vin jaune, graines et toast brioché à la  
courge*

~

*Le Céleri en sorbet, la poire et le pamplemousse*

~

**La Pomme**

~

**Le petit pot de crème café, Crumble cacao**

*Servi en mignardise*