



MENU DÉCOUVERTE

Œufs Parfaits à la crème de Comté

Crumble de Noisette

Suprême de Poulet Fermier, Jus au Vin Jaune

Risotto à la Saucisse de Morteau

OU

Émincé de Quasi de Veau, Sauce Moutarde à l'Ancienne

Fricassée de Lentilles du Jura et Tomates Rôties

Tartelette

Aux Fruits de saison

OU

Parfait Glacé au Macvin

Coulis de Fruits Rouges

38€

Suggestions :



Assiette de 2 fromages locaux

5€



Assiettes de 3 fromages locaux

7€



Granité Macvin et émulsion de Comté

8€



Menu unique pour l'ensemble de la table et sur réservation.



MENU DE LA PINTE

Gravelax de Truite du Jura

Condiments Raifort et Pickles d'Oignons RougesFricassée de Volaille de Bresse
aux Morilles et Vin Jaune*Écrasée de Pommes de Terre et Carottes Confites*Le Dijon - Arbois
En dernière Étape...

50€

Suggestions :



Assiette de 2 fromages locaux

5€



Assiettes de 3 fromages locaux

7€



Granité Macvin et émulsion de Comté

8€



Menu unique pour l'ensemble de la table et sur réservation.



MENU SIGNATURE

LA TABLE DE PIERRE

Foie Gras de Canard au Macvin

Brioche Feuilletée



Filet de Bœuf en Croûte, Sauce Morilles

Émulsion de Pommes de Terre et Cancoillotte



Assiette de Fromages

Locaux



Déclinaison de Chocolat

Crème Anglaise au Macvin

75€

Menu unique pour l'ensemble de la table et sur réservation.

