

Entrées – Légumes et traditions

Le Petit Pois En velouté et croquant, herbes du jardin et condiment pimenté	18€
Les Escargots du Petit Mercey Rôtis au beurre d'ail, espuma de cancoillotte, tartine croustillante aux herbes fraîches	18€
La Tomate Marinée, consommé de tomate et concombre au Pontarlier	18€

Plats – Entre terre et mer

Le Homard bleu Consommé de homard infusé à l'anis vert, petit épeautre de Franche-Comté	46€
La Volaille de Bresse Le suprême mariné, pressé de cuisses, morilles et sauce au vin jaune	42€
L'Agneau de Franche-Comté Aubergine croustillante, saucisse maison, jus corsé	46€

Le Chariot d'ici et d'ailleurs

Sélection de fromages affinés	18€
-------------------------------	-----

Desserts – Fruits en souvenirs

Le Cassis En tartelette, petit suisse au poivre de cassis	18€
La Rhubarbe de Mathieu Vermes Comme une évidence, en crumble gourmand, toast beurré et confiture	18€

Menu Découverte 60€

(Pas de changement possible sur ce menu)

Les Escargots
La Volaille
La Rhubarbe

Menu Connaisseur 85€

Le Petit Pois
La Tomate
Le Homard
L'Agneau ou La Volaille
Le Cassis

Menu Expérience 94€

Le Petit Pois
La Tomate
Les Escargots
Le Homard
L'Agneau ou La Volaille
Le Cassis

