

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€
Le Foie Gras de canard Au laurier, girolles en pickles	22€

Plats – Entre terre et mer

Le Homard bleu Rôti, consommé de homard infusé au Pontarlier, 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 et souvenirs

La Fraise En fine tartelette, généreuse crème de Bresse et sorbet fraise	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 Foie Gras
Le Petit Pois
Le Homard
L'Agneau ou La Volaille
La Fraise

Menu Expérience 94€

Le Foie Gras
Le Petit Pois
Les Escargots
Le Homard
L'Agneau ou La Volaille
La Fraise

