Carte

Entrée :

-Foie gras mi-cuit en gelée de mangue, 32 euros
coulis pomme-macadamia

-Foie gras poêlé, Morteau-châtaignes-oignon confit, 35 euros
et son bouillon de bœuf

-Saint-Jacques rôties, bonbon d'épinard 36 euros

Poisson :

-Omble chevalier cuit fondant, écrasée de grenailles, 42 euros
nuage de yuzu et nori

-Saint-Jacques rôties, bonbon d'épinard 44 euros
risotto crémeux au comté

Viande :

-La volaille en deux cuissons, sauce morilles-vin jaune 44 euros
jus de carcasse

-Lièvre a la royale, écrasé de grenailles 46 euros

-Bœuf Wagyu (100% japonais) les 100g (selon arrivage) 65 euros

Fromage travaillé :

-L'époisses au vieux Marc de bourgogne 17 euros
pomme caramélisée, jeunes pousses

-Le chèvre frais aux herbes 17 euros
en cannelloni de daikon et jeunes pousses

Dessert :

-Chocolat-macadamia-amaretto, espuma choco-coco 17 euros
glace shiso

-mousse pomme-courgette-épinard, espuma chocolat 17 euros
glace au romarin

Menu enfants: (-12 ans)

Amuse-bouche, plat, dessert, boisson 20 euros