

Notre Maison

Une histoire de chasse et de terroir

Il était une fois, au cœur du Jura, un marquis amoureux des forêts et de la chasse. Au XVIII^e siècle, Jacques François de Germigney — capitaine au régiment du roi, anobli marquis en 1740 — fit ériger sur les terres de Port-Lesney ce pavillon de chasse élégant, posé au bord de la Loue comme un secret bien gardé. Le cerf qui orne toujours aujourd'hui notre blason n'est pas qu'un simple symbole : il est la mémoire de ces matins de brume où résonnait le cor de chasse. Le pavillon devint hôtel dès 1830, puis c'est en 1997 que Véréna et Roland Schön, architectes d'intérieur venus de Zurich, lui redonnèrent son âme — mêlant influences françaises, italiennes et anglaises dans un écrin à la fois intemporel et chaleureux. Deux ans plus tard, en 1999, le Château de Germigney rejoignait la collection Relais & Châteaux. Aujourd'hui, dans ces murs chargés d'histoire, nichés au cœur de quatre hectares de jardins, nous avons à cœur de perpétuer cet héritage — en valorisant chaque assiette des produits du terroir et de la vigne jurassienne.



CHÂTEAU DE GERMIGNEY

HÔTEL RESTAURANT SPA



Menu quatre temps

135€

Amuse bouche

~

Huître, asperges blanches, amande, cresson et petits pois fumés

~

Raviolis aux morilles, asperges vertes et
Crevettes rouges de Mazara

~

Poitrine de pigeon, blettes, Pissenlit, raisins secs de Zibibbo
au verjus et jus au nougat tendre de Montélimar

~

Jardin de fraises et shiso

Menu six temps

170€

Suggestions en 6 temps pour l'ensemble
des convives

Menu déjeuner

80€

Suggestions en 3 temps
valable au déjeuner uniquement

(Le menu déjeuner est servi uniquement pour l'ensemble de la table)

Les Entrées

Sandre, sureau, maïs fumé et sauce au yuzu et à l'hibiscus	35€
Ris de veau rôti, sauce tonnata au poivre vert, pesto d'ail des ours et feuilles de câprier	44€
Huître, asperges blanches, amande, cresson et petits pois fumés	38€

Les Plats

Filet de turbot, courgettes, verjus et basilic	62€
La Volaille de Bresse de Rachel Roussel Voisard, épinards et olives, blettes et cuisse à la cacciatora	58€
Filet de veau, carottes, caramel de carotte et sauce au laurier	62€

Fromages et Douceurs

24€

Notre sélection de fromages Marc Janin MOF

Saint-honoré

Café d'équateur, fenouil, sarasin

Jardin de fraises et shiso

Option végétarienne disponible sur demande

Nos producteurs locaux

RÉGION BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Les Jardins de l'Apprenti'sage — maraîchage, Jura

Julien Merveaux — pêcheur local, affluent de Franche-Comté

Fromagerie Marc Janin MOF — affineur de fromages, Champagnole, Jura

Vertige Bio — fraises & asperges, Village de Cabane, Jura

Moulin du Val d'Amour — farines pour notre pain maison, Jura

Aqua Ça Pousse — champignons shiitake & oreilles-de-Judas, village de Nans-sous-Sainte-Anne, Doubs

Le jardin & la forêt du Château — pissenlit, sureau & ail des ours cueillis par le chef

Quintart Pigeonneaux — pigeonneau de Saône-et-Loire, Bourgogne

Ferme Terre Ferme — œufs bio, La Chapelle-sur-Furieuse, Jura

Rachel Roussel Voisard — volaille de Bresse AOC, Chapelle-Voland, Jura

DE NOS RÉGIONS

Huîtres Hervé — huîtres royales, Bretagne

Domaine du Siorac — verjus de raisins verts, Périgord Pourpre

Chef Stefano Ciabbari

La Table du Château de Germigney