

Menu

Le Milieu du Jour

Servi uniquement le midi sauf dimanche et jours fériés

Oignon nouveau de la ferme de la Pommeraie
en jeu de cuissons
au thym de montagne

Aile de Raie et Pimprenelle
dans un beurre noisette
aux fèves maraîchères

Agneau de la Bergerie de Sophie confit
chou-fleur et sureau

Cerise et Origan
en gourmandise au sablé croustillant

75,00 €

Menu servi en demi-portion pour les enfants à 37,00 €

Ou 107,00 €*

*Boissons comprises : 2 verres de vin, une demi bouteille d'eau minérale et une boisson chaude

Menu

Le Point D'Horizon

Asperge Verte de Sylvain Erhardt
aux effluves des sous-bois

Petit pois et Féra du lac Léman
en deux services

Pleurotes d'Epik Farm à Salins les Bains
accompagné d'un feuilletage
au condiment de morilles et ail des ours

Seigle et Oseille
dans l'idée de la soupe aux bôlons

Betterave rouge
brochet en mousseline et
en consommé à l'hibiscus

Œufs et Truffe Aestivum
assaisonné à l'amande et à la volaille de Bresse

Fromages de Brebis de la Bergerie de Sophie
en fraîcheur de fenouil

Rhubarbes de Mathieu Vermes
en jeu de textures
glace aux baies roses

155,00 €

Notre Carte

Foie Gras de Canard

poché dans sa graisse accompagné de jeunes pousses de mizuna
assaisonné d'un chutney et de quartiers de kumquats confits,
de betteraves blanches et de tuile croustillante de pain

51,00€

Escargot du Petit Mercey

cuit dans un bouillon au savagnin puis grillé,
épinard d'hiver en pulpe, croustillant et étuvée
polenta poêlée, sarrasin torréfié et lard salé de porc noir de Bigorre

53,00€

Coquillages de mon enfance

huîtres Gillardeau n°3 pochées, bulots,
clams, coques et bigorneaux juste raidis
déposés sur un lit de fenouils glacés de leur jus infusé au graines de carvi
accompagnés d'une émulsion iodée

60,00€

Féra du Lac Léman

en mi-cuit au beurre de cresson
pomme de terre de Noirmoutier en croquette,
en tronçons confit au safran du Jura et grillé
accompagné d'un jus d'arrête beurré au cresson

58,00€

Volaille de Bresse de la Ferme Roussel-Voisard

la cuisse farcie d'une mousseline à la glace de morille,
l'aile marinée au curry d'Arnaud Lory,
céleri rave et le céleri branche en jeu de texture assaisonné à l'estragon
accompagné de la célèbre sauce au vin Jaune et de morilles crémees

63,00€

Tomme du Mont Poupet

en variation de textures
accompagné d'une huile vierge et d'un condiment
de salade romaine au poivre

19,00

Tanaisie et Chocolats

en deux service le premier en feuille à feuille de brioche feuilletée au chocolat
Araguani et d'une mousse onctueuse à la tanaisie
assaisonnée d'une huile vierge de fève de cacao
le deuxième en glace chocolat et tanaisie déposé sur sablé cacao accompagné
d'une émulsion tiède au chocolat Azélia

24,00€

Lait de Brebis de la Bergerie de Sophie

dans un cannellonis de riz blanc et noir à la faisselle assaisonné de sa confiture de lait,
le petit lait en tremblant au thé noir, le caillé en tuile croustillante et en praliné au riz
rouge, le fromage blanc en crème glacée infusée au thé noir

24,00€