


Menu à 49 Euros


La Mise en bouche

Saumon Fumé au Château
Lentilles corail de Cresancey
Gelée d'Algues 

Ou


Méli-mélo de Légumes de chez nous

Terrine de Cerf maison

Crème de graines de moutarde Fallot 

Sauté de Sanglier

Poêlée de Trompettes des morts

Polenta de Courge épicée 

Ou

Suprême de Pintade fermière
Sauce au Romarin du potager

Tombée de Chou rouge 

Ou

Filet de bar de nos côtes rôti
Sauce Vierge

Légumes du moment 

L'Assiette de Fromages

De Franche-Comté et de Bourgogne 

Ou

Cocktail de sorbets maison 

Ou

Notre tartelette de Poire Caramélisée

Crème Pralinée et Croustille 

Ou

Clafouti de Quetsches de chez nous 


Sorbet Coco Biscuit noisettes

Menu à 75 euros

La Mise en bouche

Foie gras frais maison
Et son Caramel de Macvin 

Ou

Terrine de Lotte de nos côtes 

Coulis de betterave, légumes croquants

Caille fermière désossée farcie

Son jus à la Truffe d'été

Légumes du moment 

Ou

Filet de Charolais 

Gâteau de pomme de terre au Comté

Sauce aux Morilles

(Supplément 10 euros)

Ou

Filets de Rouget Barbet de nos côtes

Juste saisis, Coulis de Homard

Tombée d'Epinars frais 

Ou

Noisettes de Filet de Cerf

Cèpes en persillade


Sauce Grand-Veneur 

L'Assiette de Fromages

De Franche-Comté et de Bourgogne 

Le pré-dessert

Ganache de chocolat

Parfait glacé à l'Absinthe 

Ou

Nougat Glacé au Kirsch de Fougerolles

Sphère chocolat, Griottines 


Ou

Figues de Solliès juste rôties

Sorbet aux Baies de Cassis 

Chers Clientes et clients,
Chaque jour, notre Chef et son Equipe épluchent,
coupent, émincent, écaillent, désossent, poêlent,
rôtissent, Mijotent, assaisonnent, tout ceci à partir
de produits bruts, frais, et pour la majorité
d'origine locale voire cultivés par nous-mêmes.

Tous nos plats sont faits maison
à partir de produits frais et bruts

 Spécialité maison et/ou plat réalisé avec des
produits de notre région

 Toutes nos viandes sont d'origine France

 Toutes nos Volailles sont élevées en ferme