

Menu Jean de Rigny

49 Euros

La Mise en bouche

* * *

Ceviche de Vivaneau

Lentilles corail de Cresancey

A la pulpe de Piment de Franche-Comté 🇫🇷

Ou

Lapereau en gelée

Carotte en condiment et sa vinaigrette 🇫🇷

* * *

Navarin d'Agneau fermier

Légumes du moment

Ou

Pièce de Pintade fermière farcie

Sauce aux Olives et Romarin du Potager 🇫🇷

Ou

Filet de Bar de nos Côtes au four

Dentelle de Comté vieux

Sauce à l'Oseille de notre Potager 🇫🇷

* * *

L'Assiette de Fromages

De Franche-Comté et de Bourgogne 🇫🇷

Ou

Ratatouille de Fruits frais

Aux Epices douces

Chapeau de Meringue 🇫🇷

Ou

Poire confite, Mousse à l'Orange

Sauce façon Suzette 🇫🇷

Menu Longueval de Rigny

75 Euros

La Mise en bouche

* * *

Asperges et fragments de foie gras maison

Sauce à l'Huile de Truffe noire 🇫🇷

Ou

Noix de Saint-Jacques de nos côtes

Salicorne en Aspic, Lit de Petit Epeautre

Sauce façon Cocktail 🇫🇷

Ou

Flan tiède d'Escargots de Bourgogne

Sauce Meurette, Ail des Ours

Croûton de Gaudé à l'Ail noir 🇫🇷

* * *

Le Carré d'Agneau fermier rôti

Son jus corsé au Thym frais

Fèves, Artichaut Violet gratiné au Comté vieux

Ou

Caille fermière farcie rôtie

Son jus à la Truffe de Bourgogne

Pommes rattes cuites au four 🇫🇷

Ou

Emincé de Filet d'Esturgeon de Neuville

Cuit à la minute, Riz Noir

Sauce au Safran de Talaouine 🇫🇷

Ou

Homard « Pattes Bleues »

Entier décortiqué

Sauce Estragon, Topinambours 🇫🇷

(Supplément 20 euros)

* * *

L'Assiette de Fromages

De Franche-Comté et de Bourgogne 🇫🇷

* * *

Le pré-dessert

* * *

Feuillantine de Fraises Cléry 🇫🇷

Crème de Poivron rouge, Gingembre confit

Ou

Ganache de chocolat

Parfait glacé à l'Absinthe 🇫🇷

Ou

Nougat Glacé au Kirsch de Fougerolles

Palets croquants, Griottines 🇫🇷

Chers Clientes et clients,

Chaque jour, notre Chef et son Equipe épluchent, coupent, émincent, écaillent, désossent, poêlent, rôtiennent, 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