

- MENU - de Pâques



Mise en bouche apéritive

Médailon de foie gras (Fr) au vieux porto, purée de fruits rouges
au balsamique, mesclun huile de noix, pain de campagne frotté à l'ail

Filet de féra sauvage du lac Léman à l'huile d'agrumes,
hollandaise citronnée en siphon, caviar d'Aquitaine, asperges et oignons nouveaux glacés

Ou

Douzaine de grenouilles au beurre des Chauvins, crème d'ail persillée

Sorbet ananas arrosé de Rhum St James

Agneau (Fr) en deux façons : l'épaule confite 8 heures aux épices du soleil, la côte au
parfum d'herbes saisie à la plancha, mousseline de légumes tricolore, gratin jurassien

Ou

Douzaine de grenouilles fraîches au beurre des Chauvins, crème d'ail persillée,
Gratin Jurassien

Ou

Filet de féra sauvage du lac Léman à l'huile d'agrumes,
hollandaise citronnée en siphon, caviar d'Aquitaine asperges et oignons nouveaux glacés

Assiette dégustation de 2 fromages par Marc Janin, Mof fromager à Champagnole,
confit et pain aux fruits secs

Fraisier, ganache chocolat blanc-citron vert-huile olive

Menu complet 69 €

Menu avec entrée foie gras, agneau ou grenouilles ou féra en plat : 59 €

