

# Menu inauguration

**SAMEDI 18 JUIN SOIR ET  
DIMANCHE MIDI 19 JUIN**

**60 € AVEC UN VERRE DE VIN À CHAQUE PLAT**

Mise en bouche

Champagne Laurent Perrier brut

\*\*\*

Escalope de foie gras et griottines de Fougerolles,  
Millefeuille de jambon Cinco Jotas et truffe d'été  
LADOIX 2019 "Les Marnes Blanches" Domaine Faiveley

\*\*\*

Homard et fèves à l'émulsion de carcasses au vin Jaune  
Conchiglioni farci breuilh épinards

COTES DU JURA 2015 Vin Jaune Benoit Badoz

\*\*\*

Filet de boeuf charolais aux morilles,  
pommes duchesses

GEVREY-CHAMBERTIN 2017 Domaine Alain Burguet

\*\*\*

Le fromage de Marc Janin

CÔTES DU JURA « Dédicace à Pierre » 2019 Benoit Badoz

\*\*\*

Autour de la Truffe, du chocolat noir et du praliné

VIN DE PAILLE 2018 Domaine Benoit Badoz