



Francis, Michèle Piot et leur équipe vous souhaitent la bienvenue
Notre cuisine est 100% maison

Menu unique Fête des Mères Dimanche 29 mai 2022

Mise en bouche

Entrées :

Escalope de foie gras (F) poêlée au vin de paille,
légumes croquants comme un chop suey, chutney piquillos-cassis

Ou

Carpaccio de truite rose de la petite montagne fumée par nos soins, vinaigrette
condimentée, œufs de truite et poutargue râpée, oignons rouges en pickles, radis

Plats :

Filet de bœuf (F) charolais en basse température, sauce aux morilles, crème et vin
jaune, primeurs de saison et gratin jurassien

Ou

Saint-Pierre de Bretagne au beurre d'absinthe et petits légumes,
conchiglioni Rustichella farcis aux épinards

Ou

Epaule d'agneau (F) braisée une nuit, légumes façon poule au pot,
jus réduit au Raz el-hanout, gratin jurassien

Faiselle de Pratz

Ou

Assiette découverte de 3 fromages sélectionnées par Marc Janin
Fromager MOF à Champagnole, pain aux fruits secs, confit maison

La fraise française en cubes dans sa soupe à la menthe,
financier pistache sous une mousse fromage blanc citron vert,

sorbet fruits rouges

Mignardises sucrées

Menu complet avec entrée truite et agneau sans fromage 48 €
Menu complet avec au choix 1 entrée et 1 plat 59 €
Menu complet avec au choix 1 entrée, 1 poisson et 1 viande 72 €

Tous nos plats sont faits 100% maison avec des produits frais de qualité acquis bruts
depuis toujours et tous transformés sur place par nos équipes