



LES ENTREES

Le Parfait de Foie Gras de Canard, gel « Volaille/Macvin » 31€
Mousseline de rave, petits pois et Noisettes, pain à l'Oignon

La Préparation Légumière de l'Instant... 25€

L'œuf de Poule de Bresse Bio 24€
Sur une idée d'Amandine

LES PLATS

Le Ris de Veau français cuit croustillant 42€
Blettes « Vert et Côtes » aux Pignons de Pin, sucs « Oignon/Sapin »

La Piece de Bœuf de Race mûré par nos Soins 42€
Réduction tannique à la Sauge, Jeunes Légumes de Mickael et Aurélie, Polenta frite « Herbes/Gaude »

Le Poisson Noble cuisiné au Beurre de Bresse 42€
Artichaut/Jeunes Fenouils/ Cébettes, Beurre Battu au Curcuma et Yuzu

LES FROMAGES

Le plateau de Fromages Affinés 15€

Le Fromage Blanc de la Laiterie d'Étrez 8€

LES DESSERTS

La Préparation pour les Beccs Sucrés 15€
Sur une idée de Fanny et Paul...

Le Dôme Sablé « Citron vert et Fenouil » 16€
Sorbet Laitier à la Reine des Prés, Vinaigrette Fenouil et Huile d'olive

« Un Panorama de Notre Cuisine »

Menu à 70€

Le Parfait de Foie Gras de Canard au Macvin 31€
Gel de Poule, mousseline de rave, petits pois et Noisettes, Pain à l'Oignon....

Ou

La Truite fumée de la Pisciculture des Rivières à Morez 26€
Marinière de Tourteau et Algues, Velouté de Brebis de Baizenas, Quelques Herbettes...

Le Morceau d'Agneau fermier du Bourbonnais 33€
Glacé au four, Petits Oignons/Petits Pois/Gnocchis/Champignons, Jus de Navarin aux Herbes chaudes.

Ou

Le Poisson Sauvage du Moment cuit à la Plancha 33€
Raviole de Céleri sans Pâte, Fumet à la Noix et Savagnin ...

Les Fraises de Pays 15€
Comme une Charlotte « Souvenir de Fanny » ...

Ou

Le Chocolat Valrhona et Sapin du Jura 15€
Pour les Amateurs

*Le Chef Julien Thomasson et toute l'équipe (Adam, Célia, Eric, Amandine, Valentin, Loïc, Fanny, Thibault, Maxime, Kim, Paul, Miguel et Jeanne)
Vous souhaitent un agréable moment à sa table autour d'une Cuisine Goûteuse et de Saison...
Belle Balade Culinaire...*

