

## 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 »*

Le Cœur de Faux Filet de Race mûré par nos Soins 42€  
*Réduction tannique à la Sauge, Carotte fane farcie, Polenta frite « Herbes/Gaude »*

Le Poisson Noble cuisiné au Beurre de Bresse 42€  
*Artichaut/Fèves/Asperges, 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 au Curcuma...*

-----

La Volaille de Bresse de Rachel Roussel Voissard 33€  
*Roulée aux Herbes, Petits Oignons/Petits Pois/Gnocchis/Morilles,  
Jus à l'Echalote Herbacé.*

Ou

Le Poisson Sauvage de Nos Côtes 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 (Célia, 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...*

