



LES ENTREES

- Le Foie Gras de Canard cuit au Naturel au Macvin du Jura** 29€
Marinade de Pomme et Céleri, Mousseline de Rave, Vinaigrette de Jus de Viande
- La Tarte Sablée aux Champignons et Serpolet Sauvage** 22€
Crudité et Mousseline de Champignons, Vinaigrette de jus de Truffe
- La Truite du Haut-Jura de « Morez » et l'Huître Spéciale Gillardeau** 24€
Fenouil et Herbettes, Sur une idée de Maxime...
- La Préparation Légumière du Moment** 20€
Que l'on vous expliquera de vive voix...
- L'œuf de Poule de Bresse Bio servi mollet** 23€
Vichyssoise Fumé onctueuse, touche de Roquette, pousses aromatiques



LES PLATS

- La Pomme de Ris de Veau Français cuit croustillant à la Gaude** 40€
Jeunes Fenouil et Sucrines, sucs de queue de veau « Oignon/Curry/Vin Jaune »
- Le Duo de Volaille de Bresse de Rachel Roussel Voisard** 31€
La poitrine rôtie, Champignons et pousses d'épinards, Jus grassouillet « Marjolaine/Graine de Moutarde »
La Cuisse pochée, Morilles à la crème, bouillon de Poule au Savagnin
- La Truite Royale de la Maison Petit au Beurre de Cèpes et Savagnin** 29€
Comme un Risotto de Légumes au Comté et Noisettes,
Fumet d'une Blanquette « Oignon/Sapin »...
- La Pièce de Bœuf Maturé par nos Soins** 37€
Jus tannique infusé au Génépi Sauvage.....
- Le Poisson Noble du moment Cuisiné au Beurre de Bresse** 38€
Salsifis et Topinambours, Beurre « Végétal » au Pontarlier...



LES FROMAGES

(Tous les fromages peuvent être accompagnés de Salade)

- Les Fromages Affinés par Marc Janin à Champagnole (MOF fromager)** 14€
- Le Fromage Blanc de la Laiterie d'Étrez** 8€



LES DESSERTS

- La Préparation gourmande pour les becs Sucrés** 14€
Selon une Inspiration de Fanny...
- La Brioche « Façon Pain Perdue »** 15€
Potimarron/Marron/passion, crème Glacée au Cucurbitacée de Mikael...
- Comme un Mille-Feuille Poire/Café** 16€
Tuile Croustillante, Crèmeux Café, Poire cuisiné...
- Le cylindre » Chocolat/Cacahuètes »** 14€
Crème fromagère au Citron vert, Sorbet aux Yaourts...
- Le Soufflé chaud « Pâte d'Orange/Grand Marnier »** 16€
Crème glacée à la Vanille Bourbon...

Le Chef Julien Thomasson et toute l'équipe (Célia, Amandine, Valentin, Cristobal, Loïc, Martin, Fanny, Thibault, Louis, Maxime, Kim, Paul, Christophe, Guilhem et Jeanne)
Vous souhaitent un agréable moment à sa table autour d'une Cuisine Goûteuse et de Saison...

Belle Balade Culinaire...



« Le Panorama »
Les Affaires à faire
(Servi du lundi au vendredi midi)

Formule à 36€

Entrée / plat

Formule à 42€

Entrée / plat / dessert