



## LES ENTREES

- Le Foie Gras de Canard cuit au Naturel** 28€  
Marinade de Pomme et Céleri, Mousseline de Rave, Vinaigrette de Jus de Viande
- La Tarte Sablée aux Champignons et Serpolet Sauvage** 21€  
Crudité et Mousseline de Champignons, Vinaigrette de Girolles et huile de Noisette
- La Truite du Haut-Jura de « Morez » et l'Huître Spéciale Gillardeau** 24€  
Fenouil et Herbettes, Sur une idée de Maxime...
- Le Mélange de Pousses « Herbes potagères et Légumes croquants »** 16€  
Vinaigrette de légumes et Huile d'Arachide Bio...
- L'œuf de Poule de Bresse Bio servi mollet** 23€  
Vichyssoise Fumé onctueuse, touche de Roquette, sorbet « Green Zebra »



## LES PLATS

- Le Ris de Veau Français cuit croustillant à la Gaude** 39€  
Blettes « Vert et Côtes » et salsifis aux sucs de queue de veau  
« Oignon/Curry/vinaigre de Vin jaune »
- Le Duo de Volaille de Bresse de Rachel Roussel Voisard** 29€  
La poitrine rôtie, Pommes de Terre croustillantes, 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, Jus végétal au Pontarlier
- La Pièce de Bœuf Maturé par nos Soins** 35€  
Jus infusé au Génépi Sauvage.....
- Le Poisson Noble du moment Cuisiné au Beurre de Bresse** 37€  
Artichaut et Gnocchis, écume d'une bisque de Homard infusé à la Verveine



## 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** 13€  
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 Classique de la Pâtisserie Française au 21<sup>ème</sup> siècle** 14€  
A la mode de chez Nous...!!!
- Le Soufflé Chaud au Chocolat Valrhona et Cognac** 15€  
Pour les Amateurs...

Le Chef Julien Thomasson et toute l'équipe (Célia, Amandine, Valentin, Cristobal, Westley, Loïc, Martin, Fanny, Thibault, Louis, Maxime, Kim, Paul, Linda 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*