

Carte

Consommé moelleux de **Girolles** servi froid, pickles acidulés au Toro Albala et pain feuilleté aux bourgeons de sapin /// 60.-

Fine feuille de **Saumon sauvage** mariné aux cinq poivres, velouté à l'oseille de nos prairies et jeunes pousses d'Oxalis /// 65.-

Salade de **Homard bleu** raidi au court bouillon, vinaigrette de carapaces et haricots verts relevés à l'estragon /// 95.-

Œuf moelleux des Barrières fumé par nos soins, déclinaison d'inflorescences multicolores et dentelle de Vieux-Jura /// 60.-

Ravioles de **Chanterelles** safranées, émulsion de bourgeons de sapin parfumée au Vin Jaune /// 60.-

Grenouilles de Vallorbe à l'échalote grise et persil, réduction végétale corsé aux fèves /// 62.-

Filet de **Turbot** de la côte atlantique étuvé au fenouil bronze, sabayon caramélisé aux trois anis /// 85.-

Filet de **Lieu jaune breton** poêlé au beurre des Reussilles, croustillants d'artichauts et réduction « Terre-Mer » aux olives Taggiasche /// 70.-

Sole servie entière pochée au fumet d'arêtes, pommes de terre moelleuses à l'**Osciètre Impérial** laquées au champagne /// 110.-

Noix de **Ris de veau** dorée au four aromatisée au bois de réglisse et zestes d'oranges /// 85.-

Selle d'**Agneau** de Sisteron servie rosée, pommes Anna et medley de courgettes glacées au jus brun /// 85.-

Poitrine de **Canard nantais** rôti entier, fines tartelettes de cuisse effilochée et chutney de **Cerise Burlat** au vinaigre maison /// 80.-

Sélection de **Fromages frais et affinés** de la Région et d'ailleurs /// 30.-

Mousse légère au **Chocolat Sambirano** et griottines de Fougerolles « comme une forêt noire » /// 30.-

Craquant meringué à la **Mara des Bois**, sorbet et confit rafraichi au lime /// 28.-

Ecrin de velours à la **Cerise noire**, sorbet coco et extraction rehaussée au Kirsch /// 28.-

Assortiment de **Glaces** et **Sorbets** de saison /// 28.-

Soufflé chaud **Pêches blanches** et **Verveine** /// 28.-