

Carte

Turban de **Foie gras** mi- cuit glacé aux baies de sureau,
chutney de raisin fragola acidulé au verjus /// 65.-

Médallions de **Homard bleu** raidi au court-bouillon,
vinaigrette « vichyssoise » relevée au jus de têtes tomate /// 75.-

Marbré de **Lièvre** et foie gras glacé au raisinet /// 62.-

Petit feuilleté de **Cèpes** et **Chanterelles** poêlés à l'échalote grise,
émulsion légère infusée au thym serpolet /// 65.-

Jambonnettes de **Grenouilles** de Vallorbe croustillantes,
émulsion légère aux **Bolets** de nos montagnes /// 72.-

Filet de **Sole** de petits bateaux poché au fumet d'arrêtes,
déclinaison de **Carottes jaunes du Doubs** condimentée au cynorhodon /// 75.-

Filet de **Rouget** safrané, garniture « paëlla » légèrement pimentée /// 72.-

Noix de Saint-Jacques des côtes bretonnes colorées au beurre des Reussilles,
endives de Thierrens aromatisées au pamplemousse rose /// 72.-

Bécasse entière et cuisses confites, jus de carcasse façon Salmis /// 80.-

Poitrine de **Lagopède** cuite sur l'os adoucie au raisin Chasselas /// 80.-

Médallions de **Chamois** dorés au four, réduction Grand-Veneur /// 85.-

Mignon de **Chevreuil** rôti, sauce poivrade aux airelles sauvages /// 85.-

Filet de **Bœuf** poêlé, aubergines snakées et jus ambré au poivre vert /// 85.-

Sélection de **Fromages frais et affinés** de la Région et d'ailleurs /// 25.-

Sablé breton et **Pommes Gala** caramélisées servies tiède « comme une Tatin »,
sorbet corsé au vieux Calvados /// 26.-

Craquant de **Poire Williams** et chocolat **Sambirano**,
mousse légère à la vanille de Tahiti /// 26.-

Alliance glacée de **Marrons Comballes** et citrons jaunes façon « Mont Blanc » /// 24.-

Soufflé chaud au **Chocolat** et bergamote /// 28.-

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