

Menu à 39 €

Entrée, plat, fromage ou dessert

Entrée (à la carte 16 €)

Les œufs en meurette (1;3;7;14)

Œufs pochés plein air, sauce au vin rouge, poitrine de lard fumé, champignons de Paris, oignons grelots rôtis et toast de pain aillé

Le vitello tonnato (1;3;6;7;8;14)

Vitello tonnato (veau cuit) revisité comme un tartare, sauce au thon, anchois, câpres, tomates cerise, roquette, jaune d'œuf confit et pommes paille.

La truite (1;4;5;6;9;13;14)

Truite de l'Ain en escabèche, salade de haricots verts frais, coulis de piquillos et sésame yuzu

Le foie gras (1;14) (supplément 6 €)

Foie gras au naturel maison mi-cuit chutney du moment et toasts de pain

Plat principal (à la carte 24 €)

Les grenouilles (1;7)

Les traditionnelles cuisses de grenouilles préparées en persillade, accompagnées de frites maison à la graisse de bœuf

Le bar (1;3;4;6;7;9;14)

Filet de bar cuit sur la peau, écrasé de pommes de terre, huile d'olive, herbes fraîches, fenouil confit au jus d'orange, sauce crémée émulsionnée, légèrement parfumée au Pontarlier (anisé local)

La pluma (1;3;5;6;7;8;9;10;14)

Pluma de cochon français grillée, caviar d'aubergines, courgettes marquées sur le grill, polenta croustillante au chorizo ibérique, laquage comme une sauce barbecue

Fromage (à la carte 8€ / 6€ pour le fromage blanc)

L'assiette (7;8;14)

Assiette de trois sélections de fromage

Fromage blanc (7)

Fromage blanc de la Maison Etrez et crème fraîche de Bresse

Dessert (à la carte 8 €)

L'île flottante (3;7;8)

Blancs en neige aux noisettes caramélisées, crème anglaise et caramel

La coupe glacée (7;14)

Deux boules de glace rhum raisins et marc de Bourgogne

La verrine au chocolat (1;8;3;5;7;8)

Comme un tiramisu biscuits cuillères au café, mousse chocolat et billes croustillantes

Les profiteroles (1;3;7;8)

Deux choux avec craquelin, glace vanille, sauce au chocolat et chantilly

La pavlova (3;7;8)

Coque en meringue, crème montée légèrement sucrée, coulis et fruits rouges

Le riz au lait (3;7;8)

Riz au lait à la vanille de Madagascar, caramel beurre salé, riz croustillant et fruits sec caramélisés

ATTENTION

Chacun de nos plats sont susceptible de contenir un allergène...

Ci-dessous, la liste des 14 allergènes existants (règlement INCO n°1169/2011) :

1/Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre...) ; **2/Crustacés** ; **3/Œufs** ; **4/Poissons** ; **5/Arachides** ; **6/Soja** ; **7/Lait** ; **8/Fruits à coques** (amandes, noisettes, noix, pistaches...) ; **9/Céleri** ; **10/Moutarde** ; **11/Lupin** ; **12/Mollusques** ; **13/Graine de sésame** ; **14/Anhydride sulfureux et sulfites** en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg