MENU
en 5 temps à 85 €/personnes

++++ SOUPES & CONSOMMES ++++

Bisque d'écrevisses des rivières,
sauce rouille parfumée à la fine d'Arbois hors d'âge de la maison Rolet

+++ ENTREE ++++

Pâté en croûte de sanglier des forêts jurassiennes,
Pickles et salades de feuilles de moutarde japonaise sauce ravigote

++++ PLAT ++++

La caille de la Dombe farcie de foie gras, lard fumé confit saveurs de genévrier
Légumes croquants de Saint Lamain

++++ FROMAGES ++++

Plateau de fromages jurassiens et bourguignons
de Marc Janin, meilleur ouvrier de France

+++ DESSERT +++

Moelleux de Myrtilles sauvages en 3 textures

++++ DOUCEURS & LIQUEURS +++

glaces aux agrumes citrons, oranges et clémentines
corbeille de fruits et liqueurs