

Menu *Vingt Dieux* - 160 €
🌲 Menu *Nenni Ma Foi* - 110 €

🌲 **L'heure de colle**

Cancoillotte, pomme de terre fumée et Corégon à l'absinthe de Pontarlier

🌲 **Le Jurassique peut être exotique**

Truite du Moulin de Pierre, ananas, coriandre et coco

Sur le bûcher

Foie gras cuit sur bûche, bouillon épicé, basilic tombé et poivre de Sichuan

🌲 **Au coeur du tuyé**

Gnocchi gratinés, saucisse de Morteau et sauce au Vin Jaune

🌲 **Rivière ensoleillée**

Omble chevalier en deux services, Coco de Paimpol, ail et citron confit

Protéine en terre de gnole

Pigeon Mieral au feu, mirabelle fermentée, girolles sautées et XO à la citronnelle

Hésiter c'est renoncer

Plateau de fromage - Supplément 22€

L'apologie des excès

Soyons sauvages

Mûre sauvage, crémeux au mélilot du druide et mélisse

🌲 **Ça sent le sapin**

Crémeux chocolat, glace sapin du massif, bourgeon préservé
et sauce chocolat chaude

Accord Mets & Vins | Accord Botanique (sans alcool) | Accord Hybride (Botanique & Vins)

Avec le Menu *Vingt Dieux* - 80 € | Avec le Menu *Nenni Ma Foi* - 45 €

Prix nets - Service compris

À la carte

L'entrée en matière

Truite du Moulin de Pierre, ananas, coriandre et coco - 35 €

Foie gras cuit sur bûche, bouillon épicié, basilic tombé
et poivre de Sichuan - 38 €

Agnelotti à la ricotta fumée, girolles et sabayon à la flouve - 32 €

Gnocchi gratinés, saucisse de Morteau et sauce au Vin Jaune - 34 €



Le coeur du sujet

Millefeuille de céleri, coing et champignons, sauce au poivre végétal - 44 €

Omble chevalier en deux services, Coco de Paimpol, ail et citron confit - 56 €

Pigeon Mieral au feu, mirabelle fermentée, girolles sautées
et XO à la citronnelle - 62 €



Le mot de la fin

Plateau de fromage - 22 €

Mûre sauvage, crémeux au mélilot du druide et mélisse - 18 €

Crémeux chocolat, glace sapin du massif, bourgeon préservé
et sauce chocolat chaude - 19 €

Menu déjeuner - 65 €

(Hors week-ends et jours fériés)

Raviole d'écrevisse, condiment aux cinq herbes,
émulsion gingembre-citronnelle.



Canette des Dombes à la braise, courgettes,
condiment à l'ail confit,
sauce charcutière à la menthe.



Figue rôtie à la braise, crèmeux à la reine des prés,
granola et glace à la feuille de figuier