



## Menu de Pâques 2017

45 €

### Nos entrées

Crème de chou-fleur servi froide, homard et œufs de truite, huile de noix et sakura  
ou

Foie gras de canard caramélisé au Trousseau de Pupillin puis pressé en terrine,  
datte Madjoul, purée de kumquat

### Nos plats

Pavé de saumon Label Rouge à basse température, fondu de poireaux,  
sauce crustacée au Vin Jaune, pomme pont neuf

ou

Cochon franc-comtois confit,  
asperges vertes et ragoût de morilles fraîches au Vin Jaune, dauphines au Comté

### Nos fromages

Cœur de romaine juste poêlé, bleu de la Marre,  
croûtons à la gaude, caramel Savagnin

ou

Raviole au Comté servi tiède et Morteau,  
mélange jeunes pousses à la vinaigrette balsamique

### Nos desserts

Fraise dans tous ses états, sorbet mara des bois

ou

Un chocolat pistache et son crumble, sorbet cacao

Le pain est de fabrication maison

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.