

Menu Altitude

49€

Quenelle de Truite

velouté Dubarry, tombée de blette,
sauce safran et crumble aux fromages



Selle d'Agneau

frite de polenta au reblochon,
purée de carotte, jus réduit



La Poire et Cacahuètes

fine pâte sablée, compote de poire
et boutons de cannellier, pâte de cacahuète,
sorbet poire-cannelle





Menu Horizon

59€

Râble de Lapin

cuit basse température,
artichauts, asperge verte
et graines de moutarde



Les Langoustines

risotto, asperges blanches,
carotte pourpre, bisque

ou

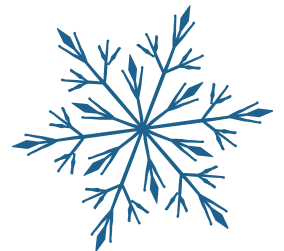
Le Boeuf Montbéliard

pommes noisettes,
petit pois à la française,
échalotes confites



Le Chocolat et citron vert

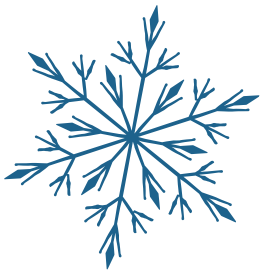
streusel au chocolat, crémeux chocolat
menthe verte, confit citron vert,
crème légère mentholée



Menu Contemplation

(Uniquement le soir)

75€



Quenelle de Truite

velouté Dubarry, tombée de blette,
sauce safran

ou

Râble de Lapin

cuit basse température,
artichauts, asperge verte
et graines de moutarde



Les Langoustines

risotto, asperge blanche,
carotte pourpre, bisque



Le Boeuf Montbéliard

pommes noisettes,
petit pois à la française,
échalotes confites



Le Mille Feuille

feuilletage caramélisé,
crème au café, gelée au thé noir fumé



A la Carte



Entrées:

Quenelle de Truite 16€

velouté Dubarry, tombée de blette,
sauce safran et crumble aux fromages

Râble de Lapin 18€

cuit basse température,
artichauts, asperge verte
et graines de moutarde

Plats:

Selle d'Agneau 32€

frite de polenta au reblochon,
purée de carotte, jus réduit

Les Langoustines 37€

risotto, asperge blanche, bisque

Le Boeuf Montbéliard 38€

pommes noisettes,
petit pois à la française,
échalotes confites

Fromage:

Assiette de Fromages 9€

fermiers de nos régions, accompagnés
d'une confiture de mûre et de ses fruits secs

Desserts:

Assortiment de glaces et de sorbets 10€

accompagnés de fruits de saison

La Poire et Cacahuète 13€

fine pâte sablée, compote de poire
et boutons de cannellier, pâte de cacahuète,
sorbet poire-cannelle

Le Chocolat et citron vert 14€

streusel au chocolat, crémeux chocolat
menthe verte, confit citron vert,
crème légère mentholée

Le Mille Feuille 15€

feuilletage caramélisé,
crème au café, gelée au thé noir fumé

