

«Mon équipe et moi même, vous invitons à découvrir
un menu élaboré avec passion, en harmonie avec les saisons»

- Le Chef, Julien Raphanel -

Asperge verte - Sabayon au vieux parmesan
Green asparagus - Old parmesan cheese sabayon

Moules de Bouchot - Nuage d'une marinière
Bouchot mussels - Marinière foam

Sandre en quenelle - Confluence entre la Nantua et l'ail des ours
Pike fish quenelle - Wild garlic and Nantua confluence sauce

Bar de ligne et caviar Daurenki - Elixir du Jura
Sea bass and Daurenki caviar - Jura elixir

Longe de veau fermière - Consommé aux essences de verveine
Veal loin - Verbena consommé

Pré-Dessert

La rûche de Mr et Mme Bernier - Réduction acidulée
Honey from the region - citrus reduction

Menu en 4 Séquences - 75€ - Mets & Vins 130€

Menu en 5 Séquences - 95€ - Mets & Vins 170€

Menu en 6 Séquences - 135€ - Mets & Vins 230€

Notre équipe de sommellerie a imaginé votre repas en accord avec Vins & Champagnes