

Menu des 16 et 17 janvier 2020

En amuse-bouche

Crème de topinambour, caviar Schrenki Or Ulteia

Asperges nouvelles aux morilles du Jura,
beurre d'épices battu au Vin Jaune

Coquilles Saint-Jacques en risotto,
Ecume de corail

Canard à 55° et jus surprenant
pomme fondante, radis glacé

Fromages

Poire rôtie miel et thym,
Granité fumé et macaron à la truffe noire

Prix net hors boissons : 120 euros le midi et 150 euros le soir

(Ces prix s'entendent taxes et service compris)

La liste des allergènes susceptibles d'être contenus dans ce menu est
disponible sur demande