



## Menu dégustation

Prix :110,00€

Mise en bouche

\*\*\*\*

### Première entrée

Tartare de truite de la pisciculture des grottes autour des fruits exotiques : maracuja, yusu, grenade, gingembre et sorbet mangue coriandre

\*\*\*\*

### Seconde entrée

Saint jacques snackées autour des agrumes

\*\*\*\*

### Plat

Poularde de Bresse en ballotine au vin jaune et morilles, risotto arborio au vieux comté

\*\*\*\*

### Fromage

Le comté version fondue jurassienne

\*\*\*\*

### Dessert

Le Snickers, crémeux chocolat, noisettes salées et sa crème glacée vanille fait maison

\*\*\*\*

Mignardises