



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