

FOOD
MENU



Nous n'acceptons pas les chèques.
Cartes de crédit acceptées : Visa, American Express, Master Card,
Prix nets, taxes et service inclus.
Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie.
Le registre des allergènes et des origines des viandes de nos plats est à votre
disposition sur demande

les entrées

les œufs de poule	DEUX ŒUFS ACCOMPAGNÉS DE LEUR MOUILLETTE		
	V ÉPHÉMÈRE	16	NOTRE COLLECTION39 Trois œufs : l'œuf éphémère, l'œuf forestier, l'œuf truffé, mouillette
	Émulsion d'œuf, jaune confit, mouillette		
	V FORESTIER	24	
	Émulsion d'œuf, jaune confit, champignons, mouillette		
	V TRUFFÉ	36	
	Émulsion d'œuf, jaune confit, truffe, mouillette		

notre gaufre croustillante fleur de monogram	V TZATZIKI	24	CAVIAR52 Crème épaisse, ciboulette
	Yaourt grec, citron, menthe, fenouil		
	TARAMA	26	
	Cabillaud, citron		

les plats

nos tartelettes damier	V LÉGUMES DE LA PLANTATION	32	HOMARD54 Mesclun, mayonnaise d'herbes, huile de crustacés
	Mesclun, velours al verde, huile de bergamote		
nos gaufrettes	TARTE JURASSIENNE	42	CESAR38 Volaille laquée, gaufrette parmesan et bacon, Velours marjolaine
	Crème prise, lardons et vin jaune		
	AVOCAT CREVETTE	46	
	Gaufrette matcha, sauce éphémère « cocktail »		

nos ravioles fleurs de monogram	V VÉGÉTALE	42	CRUSTACÉS46 Homard, bisque de corail
	Champignons de saison, cresson et noisettes		

nos croques	CROQUE LOUIS	49	LE CROISSANT DAMIER36 Volaille fermière, moutarde au miel
	Jambon blanc, crème fermière, Comté du Jura, truffes		
	V CROQUE CELERI TRUFFE	36	
	Céleri et béchamel truffée		

V Végétarien

les fromages
et pâtisseries

nos fromages	ASSIETTE FROMAGÈRE	18	
	Trois fromages sélectionnés au rythme des saisons, accompagnés de condiments et jeunes pousses		

nos pâtisseries	FLEUR NOISETTE	18	TIRAMISU MONTENAPOLEONE18 Croustillant café, crème mascarpone
	Noisettes de notre ferme familiale, praliné coulant		

	CHOCOLAT MONOGRAM	18	CHARLOTTE AUX FRUITS22 Fruits de saison et ganache montée
	Cacaos du Pérou, du Vietnam et de Madagascar		

	REVE DE VANILLE	18	PETULA18 Pistache de Bronte, fleur d'oranger
	Vanille bleue de la Réunion, Vanille de Tahiti et Vanille de Madagascar, confiture de lait		

	CELEBRATION CAKE	120	GATEAU DE VOYAGE30 A partager, disponible également à emporter. Marbré chocolat-vanille, enrobage croustillant
	Entremets de partage, Environ 6-8 personnes. À réserver auprès de nos équipes 48h en avance. Cacaos du Pérou, du Vietnam et de Madagascar		