

Comme tous les ans à cette période, nous vous proposons
notre menu autour de la truffe noire – tuber melanosporum !
Laissez-vous tenter par l'aventure...

Ce menu est conseillé pour l'ensemble de la table.

au Menu... 2025 !

mises en bouche truffées...

cappuccino aux parfums des sous-bois...
mozzarella de Uhrwiller in carozza !

carpaccio de faon de cerf chassé ici,

bouton d'ail des ours, noisettes, **truffe**, glace à la moutarde à l'ancienne

jaune d'œuf frit à la truffe,

poireaux au lard de Janès et crémeux de pomme de terre

Saint-Jacques, quenelle truffée et noix rôtie,

sarrasin et anchois, bouillon de bardes au poiré de Reillon

touts petits filets de perchettes de l'ami Henri meunière,

tétragone, saucisse de Morteau, vin jaune, **truffe**

poularde de Bresse « Miéral » en deux façons,

salsifis et crosnes, jus **truffé**, à côté un pithiviers moderne à la **truffe**

mont d'or chaud, clin d'œil à Franck Putelat,

grenailles et **truffe**

gourmandise topinambour, poire et cazette

à la fève de tonka, **truffe**

138 €

& accords mets & vins 180 €

