

# Arche

46 €

Tomate cerise de Haut Clos, tomate ananas fumée,  
Fontainebleau à la poudre d'olive

Escargot de chez Héritier carotte des sables,  
ravioli à la moëlle

Truite du Jura mi-cuit, champignons et épinard,  
émulsion café

*Ou*

Epigramme et noisette d'agneau, choux blanc nouveau,  
jus infusé à la sarriette

Assiette de fromage du moment

*Ou*

*Sup 7 €*

Crèmeux de chèvre, crackers  
aux graines et oxalis

Berlingots de melon, citron, bouillon de pomme,  
persil et concombre madeleine à la lavande

*Ou*

Fraise, crème brûlée, glace à la bière brune  
de la brasserie des Ours

Renaissance\*

39 €

Entré, plat et dessert

\* mercredi/jeudi et vendredi midi



# Petit Duché

67 €

Tomate cerise de Haut Clos, tomate ananas fumée,  
Fontainebleau à la poudre d'olive

Escargot de chez Héritier carotte des sables,  
ravioli à la moëlle

Truffe d'été, œuf parfait, artichaut

Truite du Jura mi-cuit, champignon et épinard,  
émulsion café

*Ou*

Epigramme et noisette d'agneau, choux blanc nouveau,  
jus infusé à la sarriette

La tomme de Thusy, confit de cerise au poivre

*Ou*

Crèmeux de chèvre, crackers aux  
graines et oxalis

Fraise, crème brûlée, glace à la bière brune  
de la brasserie des Ours

# Grand-Duché

76 €

Tomate cerise de Haut Clos, tomate ananas fumée,  
Fontainebleau à la poudre d'olive

Escargot de chez Héritier carotte des sables,  
ravioli à la moëlle

Truffe d'été, œuf parfait, artichaut

Truite du Jura mi-cuit, champignon et épinard,  
émulsion café

Epigramme et noisette d'agneau, choux blanc nouveau,  
jus infusé à la sarriette

La tomme de Thusy, confit de cerise au poivre

*Ou*

Crèmeux de chèvre, crackers  
aux graines et Oxalis

Fraise, crème brûlée, glace à la bière brune  
de la brasserie des Ours



Pour l'ensemble de la table