

LA CARTE

Entrées

Prix TTC service compris

Le Chèvre En cheesecake, voile de Poulsard et vinaigrette de noix	18 €
Le Maquereau Cuit au naturel, ananas confit et piment, lait monté au citron	18 €
L'Escargot Au beurre d'ail des ours, royale de foie gras et espuma de cancoillotte	20 €

Plats principaux

L'Agneau Selle et côtelette grillées, choux fleur au curry et en pickles, fromage blanc mentholé	42 €
La Saint-Jacques Juste snackée, fondue de poireaux et pommes de terre sauce champagne et caviar	36 €
Le Ravioli de champignons, crème de légumes racines et espuma de scarmoza fumée	34 €
Le Lièvre En soupe au vinaigre de coing, toast de gorgonzola et truffe	36 €

Desserts

Les Fromages De la Maison Marc Janin Meilleur Ouvrier de France	14 €
Le Coing En pressé, fromage blanc au miel, pop-corn et sorbet au coing	16 €
La Poire Pochée au caramel, crème chantilly et sauce au chocolat chaud	14 €
Le Chocolat Noir intense, confit de passion, sorbet aux fruits de la passion et coriandre	14 €

Agneau origine France

MENU DU CHEF

En 6 services

Laissez-vous guider par l'inspiration du Chef !
Ce menu est composé pour vous avec les arrivages du moment.
Pour sublimer votre expérience gustative, un accord mets et vins adapté vous est également proposé.

Prix TTC service compris

Prix unique par personne sans fromages	95 €
Menu avec assiette de fromages Marc Janin MOF	105 €
	<i>6 verres de 8 cl</i>
Accord mets et vins	60 €

*Ce menu est à commander pour toute la table afin de respecter un rythme de service pour l'ensemble des convives
Limite de prise de commande 13h15 pour le service du midi, 21h15 pour le service du soir*

Café La brûlerie Comtoise, torréfié par Yoann Bride à Dole

Prix TTC service compris

Expresso « Le blend de la Brûlerie » 3 €
Mélange 100% Arabica, un café tout en rondeur avec des notes cacaotées.

Expresso « Le café Sigalas » 5 €
Un café d'Éthiopie Yrgacheffe vieilli 9 semaines en barriques de Sauternes du Château Sigalas-Rabaud.

Thés et infusions du Palais des thés 4 €

La boutique du Parc

Découvrez nos produits favoris pour réussir vos plus belles préparations.

Prix TTC

Miel du Château de Germigney 15 €

Tablette de chocolat "Le Parc" 70 % cacao 8 €

Mélanges d'épices Tom Kha Gaï 10 €

Vanille de Madagascar 10 €

Vinaigre de vin jaune 20 €

Tablier "Le Parc" 25 €

Casseroles Cristel
Ø 9 cm 30 €

Ø 12 cm 45 €

Nous recherchons chaque jour des produits de qualité chez des producteurs de choix

La Brigade des épices Saint Apollinaire

Terre exotique Rochecorbon

La Grange Melot La Chevillotte

Pierre Petetin Beure

Chocolaterie de l'Opéra Châteaurenard

Marc Janin MOF Champagnole

Les Gueules salées Lorient

Margain Marée Dole

Boulangerie Amiot Saône

