

Menu Dégustation

Saint-Jacques de Normandie servies nacrées, extraction végétale
de **Carottes** jaunes du parc du Doubs

Cappelletti garnis aux **Escargots** de Gurmels,
beurre des Reussilles condimenté aux **Alliacés**

Oeuf du Noirmont en surprise aux **Cèpes**,
émulsion de champignons sauvages fumés au bois de Sapin

Choux-pomme du pays confit au **Miel** Bio du Patalours, jus amer à la bière de Courroux

Omble de Soubey cuit lentement, réduction de **Courge** Butternut acidulé au Verjus du Vully

Filet de **Chevreuil** en croûte de feuilletage,
sauce poivrade aux baies de **Cassis** préservées

Sélection de **Fromages** frais et affinés du massif **Jurassien**

Déclinaison de **Framboises** de la Montagne de Saules et riz au lait,
sorbet infusé à l'**Estragon**

Dôme croustillant de **Pommes** caramélisées,
crème glacée au **Foin** des Franches-Montagnes

Menu complet /// 295.-

Menu sans **Escargots** et sans **Choux-pommes** /// 245.-

Pour le bon déroulement du service, menu obligatoire à partir de six convives.

Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires, merci de les indiquer
au Maître d'Hôtel lors de la commande.

TVA 8,1% inclus