

Menu Dégustation

Soupe aux **Orties** des bords du Doubs,
Œufs de brochet du léman fumés par nos soins

Bouquet d'**Asperges** vertes et blanches, extraction de tiges acidulée au
vinaigre de **Sureau** des Franches-Montagnes

Cappelletti et **Coquillages**, marinière condimentée
à l'**Ail des ours** de nos forêts

Omble de Soubey en croustillant de céréales,
inflorescences multicolores au **Vin Jaune**

Fleurs de courgette et **Crevettes** des salines de Bâle,
bouillon épicié aux saveurs d'**Asie**

Pièce noble de **Veau** de Romandie rôtie au four
jus brun parfumé à la **Reine des bois**

Sélection de **Fromages** frais et affinés du **Massif jurassien**

Alliance givrée de **Pistaches** et citron,
au **Géranium** odorant

Baba contemporain à la **Rhubarbe** du Vully,
sorbet de son jus au **Vermouth**

Mignardises

Menu neuf services /// 290.-

Menu sept services (sans **Orties** et sans **Cappelletti**) /// 235.-

Nous proposons également un menu découverte en six services à 195.-

Valable uniquement le midi

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

TVA 7,7% inclus

