

Menu Dégustation

Soupe aux **Orties** des bords du Doubs,
Oeufs de **Corégones** fumés par nos soins

Croustillant d'**Asperges** vertes et blanches au **Pata-Negra** des frères Alcala,
jus des tiges au beurre noisette

Dôme soufflé à l'**Ail des ours** des Franches-Montagnes et **Morilles** de la Sarine,
escargots de Gurmels en persillade

Truite des eaux vives jurassiennes en vapeur douce,
bouillon iodé à la **Verveine**

Curry printanier de **Crevettes** suisses épicées aux saveurs d'Asie

Pièce noble de **Boeuf** de chez Bilat marquée au grill,
fleurs de câpre et **Citron** confit au sel de Bex

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

Alliance givrée de **Pistache** et Bourgeons de **Sapin** du Noirmont

Pain perdu à la **Rhubarbe** du Vully,
crème glacée de son jus à la **Vanille** Bourbon

Menu complet /// 295.-

Menu sans **Soupe** et sans **Soufflé** /// 240.-

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

Nous proposons également un menu découverte en six services /// 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 8,1% inclus