

Menu Dégustation

Médailles de **Crevettes** suisses servis nacrés,
vinaigrette de carapaces relevée au gingembre et primeurs printaniers

Velouté aux deux **Orties** du Parc du Doubs et Oxalys,
épeautre de la ferme d'Evrasse toasté à la crème double des Reussilles

Grenouilles de Monsieur Fivaz croustillantes aux chanterelles,
émulsion légère flambée à la Damassine

« Comme un pain perdu » aux **Asperges** du Pays,
extraction de tiges condimentée aux œufs de brochets du Léman fumés par nos soins

Omble du canton poché à la vapeur douce,
inflorescences multicolores parfumées à l'Immortelle d'Italie

Pièce noble de **Bœuf** de la boucherie Bilat grillée aux échalotes grises,
jus brun lié à la moelle et fleurs de câpres

Sélection de **Fromages Frais et Affinés** du massif jurassien

Duo meringué de **Lait fermier** et **fleur de Cramiat** des Franches-Montagnes,
crème glacée au yaourt

Fine tartelette tiède à la **Rhubarbe** rose du Vully,
glace aux Grains Nobles du Valais

Mignardises

Menu complet /// 280.-

Menu sans orties et sans grenouilles /// 220.-

Nous proposons également un menu découverte en 6 services à 190.-.

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