

# Menu Dégustation

Vinaigrette de **Haricots** de Vinzel au naturel,  
mousseline aux bourgeons de **Sapin** des côtes du Doubs

---

Cœur d'**Artichauts** Camus à la barigoule,  
bouillon à l'**Aspérule** odorante des Franches-Montagnes

**Œuf** des Barrières en surprise aux **Champignons** d'été,  
émulsion à la Reine des prés du Peuchapatte

Marinière de **Moules** AOP du Mont Saint-Michel,  
jus d'une **Ratatouille** iodée

Marbré de **Truite** de Soubey cuit lentement,  
fumet à la **Verveine** citronnée

Filet de **Bœuf** de Romandie servi grillé,  
réduction aux **Fruits** noirs et salade Pastorale

---

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

---

Corolles de **Fraises** de la Ferme de Saules,  
**Yoghourt** au lait fermier de la famille Oppliger

Tarte amandine aux **Abricots** du Valais,  
crème glacée à la fleur de **Sureau** du Noirmont

Menu complet /// 305.-

Menu sans **Haricots** et sans **Artichauts** /// 250.-

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

Nous proposons également un menu découverte en six services /// 200.-

**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