

Menu Dégustation

Vinaigrette de **Crevettes** suisses servie tiède,
racine de **Cerfeuil** fermentée et mousseline de carapaces à l'orange

Saint-Jacques de plongée en deux cuissons aux **Châtaignes** du Valais,
émulsion iodée au champagne rosé

Œuf des Barrières en surprise de trenetta,
consommé de poireaux grillés à la **Truffe Noire** de Castelmerle

Choux-Pomme du Pays confit au **Miel Bio** du Patalours,
extraction de jus parfumé au Pomelos

Omble de Soubey cuit lentement aux épices « Gravlax »,
fumet condimenté au **Raifort** de notre jardin

Agneau des Alpilles rôti au four,
garniture et bouillon à la **Bière Brune** « comme un Irish Stew »

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

Textures de **Lait** fermier du Noirmont,
sorbet **Yaourt** rafraîchi à la clémentine

Fuseau croustillant à la **Noisette** du Gros de Vaud acidulé au **Yuzu**

Mignardises

Menu neuf services /// 290.-

Menu sept services (sans **Crevettes** et sans **Choux-Pomme**) /// 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