

Menu Dégustation

Médallions de **Crevettes** suisses servis froids aux poireaux,
extraction de carapaces parfumée au **Pamplemousse**

Noix de **St-Jacques** de Normandie nacrées aux **Pommes**,
fumet iodé au cidre Vulcain

Soupe jurassienne aux **Oignons** brûlés,
pain feuilleté aux rebibes de vieux **Comté**

Dôme soufflé au **Butternut** de la Plaine du Rhône,
émulsion végétale à la **Truffe** noire de Castelmerle

Omble de Soubey en croûte de froment,
réduction de choux **Quintal** fermentés au sel de Bex

Selle d'**Agneau** de Sisteron rôtie au foin,
jus perlé à l'huile de **Noisette** du Moulin de Sévery

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

Coing du pays confit à la vanille,
arlette croquante et glace aux **Épices**

Chocolat grand cru fumé par nos soins au bois de sapin,
sorbet à la **Clémentine**

Menu complet /// 295.-

Menu sans **St-Jacques** et sans **Soupe** /// 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