

Menu Dégustation

Vinaigrette de **Tomates** multicolores de la plaine du Rhône,
Marjolaine des bords du Doubs et focaccia aux olives Taggiasche

Duo d'**Artichauts** servis tièdes,
bouillon des feuilles infusé à la fleur de **Sureau** des Franches-Montagnes

Moules AOP Mont Saint-Michel et haricots de Vinzel, marinière aux **Herbes** aromatiques

Pain perdu croustillant aux **Champignons** sauvages, velouté corsé au **Vin Jaune**

Truite saumonée de Soubey grillée, jus d'une **Ratatouille** cuite au barbecue

Filet de **Veau** de Romandie rôti au four, pousses amères acidulées aux **Raisinets**

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

Fraises de la ferme Scheidegger,
Séré maigre des Reussilles parfumé au citron vert

Craquant aux **Abricots** du Valais, sorbet de leur jus à la **Verveine**

Menu complet /// 295.-

Menu sans **Tomates** et sans **Champignons** /// 245.-

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