

# 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