

# Menu Dégustation

**Tomates** plurielles de la plaine du Rhône et amandes fraîches,  
eau distillée à la **Reine des prés** de la Gruère

---

**Coquillages** de lac et de mer aux deux courgettes,  
marinière tiède au **Basilic** de notre jardin

**Œuf** du Noirmont en surprise aux inflorescences multicolores,  
émulsion infusée à la **Fleur de Sureau** des bords du Doubs

Cannelloni de **Champignons** des forêts jurassiennes,  
consommé corsé à la **Marjolaine** sauvage

**Omble** de Soubey servi grillé aux oignons caramélisés,  
fumet parfumé à l'**Aspérule odorante**

**Pintade de Bresse** marinée à l'Ambrée de Courroux,  
jeunes pousses et jus amer malté

---

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

---

Alliance givrée de **Fraises** de la Montagne de Saules  
et **Verveine citronnée**

Oreillon d'**Abricots** du Valais et  
tartelette croustillante épicée au **Gingembre**

---

**Mignardises**

Menu complet /// 285.-

Menu sans Coquillages et sans Cannelloni /// 230.-

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