

Menu Dégustation

Vinaigrette tiède de **Carottes** du Parc du Doubs multicolores,
jus d'orange flambé à la **Gentiane** du Canton

Saint-Jacques de plongée en deux cuissons,
endives de Yens parfumées au **Tilleul** des Sommètres

Soupe de **Pain Brûlé** des Franches Montagnes à la crème double des Reussilles,
oignons gratinés au **Vieux Gruyère**

Œuf du Noirmont en surprise aux champignons sauvages,
consommé corsé aux **Noisettes** fraîches du Gros-de-Vaud

Omble de Soubey poché à la vapeur douce,
fumet de **Choux Quintal** fermenté au genièvre sauvage

Filet de **Chevreuil** en croute de feuilletage,
sauce poivrade condimentée aux **Épines-vinettes** de nos prairies

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

Alliance givrée de **Sureau** de nos forêts et **Raisins** du vignoble des Trois Lacs

Tourbillon de **Pommes caramélisées** au cidre Vulcain,
glace infusée au **Foin** de la ferme Oppliger

Mignardises

Menu neuf services /// 290.-

Menu sept services (sans **Saint-Jacques** et sans **Pain Brûlé**) /// 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