

Menu Dégustation

Acidulé de **Carottes** jaunes du parc du Doubs à l'orange,
fermentation de jus flambée à la **Gentiane** du Crêt-du-Puy

Noix de **Saint-Jacques** caramélisée,
garniture d'une soupe de **Poisson** au safran du Jorat

Œuf du Noirmont en surprise façon « **Meurette** » aux oignons nouveaux,
émulsion parfumée au persil

Galette à l'épeautre du Bémont soufflée aux **Champignons** sauvages,
velouté corsé au **Vin Jaune**

Omble des eaux vives jurassiennes cuit lentement,
coulis aux **Endives** de Yens et gingembre

Filet de **Chevreuil** et butternut en croûte de feuilletage,
sauce Poivrade au **Coing** du Pays

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

Dentelle meringuée au **Cassis** du Seeland
et **Noisette** du Gros-de-Vaud

Pomme au four cuite au feu de bois,
crème givrée aux baies de **Genièvre**

Menu complet /// 295.-

Menu sans **Carottes** et sans **Champignons** /// 240.-

Pour le bon déroulement du service, menu obligatoire à partir de six convives.

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