

Menu de Saint-Valentin

Cœur de **Foie Gras** des Landes mi-cuit glacé à la mangue,
chutney exotique acidulé à la **Passion**

Œuf des Barrières en surprise de trenetta,
émulsion végétale aux épinards et **Truffe Noire** de Castelmerle

Nage De Saint-Jacques et coquillages aux racines de cerfeuil fermentées,
marinière au **Chasselas** de la côte

Choux-Pomme du Pays confit au **Miel** Bio du Patalours,
extraction de jus parfumé au Pomelos

Ombre de Soubey cuit lentement aux épices « Gravlax »,
fumet condimenté au **Raifort** de notre jardin

Filet de **Veau** de Romandie en croute de feuilletage,
jus brun corsé au **Citron** confit

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

Textures de **Lait** fermier du Noirmont,
sorbet **Yaourt** rafraichi à la clémentine

Chaud-froid de **Choux** craquants chocolatés
au **Sapin** des Franches-Montagnes

Mignardises

Menu complet /// 295.-

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