

Menu de Pâques

Vinaigrette d'**Asperges** cuites au naturel,
mouseline à l'huile de **Chanvre** de la ferme des Trois-Rods

Œuf du Noirmont en surprise aux **Morilles** de la Sarine,
émulsion parfumée au Vin Jaune

Sandre des lacs suisse servi nacré au lard fumé de chez Bilat,
sauce **Genevoise** et petits pois du Seeland

Selle d'**Agneau** de Sisteron rôtie au four,
jus brun condimenté à l'**Ail des Ours**

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

Tartelette au **Chocolat** Maracaïbo et **Griottines** de Fougerolles,
sorbet au cacao

Menu complet /// 185 .-

Valable uniquement le dimanche 20 avril à 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