

Menu Dégustation

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

Soupe aux **Orties** des bords du Doubs,
Chèvre frais de Cerniéwillers fumé au bois de Hêtre

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

Pain perdu aux **Escargots** de Gurmels,
réduction condimentée à l'**Ail des Ours** des Franches-Montagnes

Omble de Soubey cuit meunière,
fumet acidulé aux plantes **Oxaliques**

Ris de veau de Romandie doré au beurre des Reussilles,
jus d'**Oignons** nouveaux cuits à la braise

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

Déclinaison de Fleurs de **Cramiats** du Noirmont,
glace épicée au **Safran** d'Ajoie

Ecrin croustillant à la **Rhubarbe** du Vully confite à la Vanille,
crème glacée aux **Grains Nobles** du Valais

Menu complet /// 305.-

Menu sans **Orties** et **Escargots** /// 250.-

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

Nous proposons également un menu découverte en six services /// 200.-

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 8,1% inclus