

Menu Dégustation

Vinaigrette de **Poireaux** étuvés au naturel,
mouseline à l'huile de **Chanvre**
de la ferme des Trois Rods

Noix de **St-Jacques** caramélisées,
jus végétal de **Chou Rouge** fermenté au sel de Bex

Œuf du Noirmont en surprise aux **Pleurotes** de Monsieur Ben,
émulsion aux amers nobles de levures torréfiées

Feilleté de **Scorsonères** et **Truffes** noires de Castelmerle,
velouté parfumé au vin jaune et noix du Moulin de Sévery

Sandre des lacs suisses servi nacré au lard fumé,
sauce Genevoise et **Lentilles** de Boudry

Selle **d'Agneau** des Alpilles rôtie au four,
bouillon mentholé à la bière de Courroux façon **Irish stew**

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

Galette croustillante de **Sarrasin** des Franches Montagnes,
caramel Suzette acidulé au **Pamplemousse** rose

Tartelette soufflée au **Chocolat** Macaraïbo
et **Griottines** de Fougerolles,
sorbet au cacao

Menu complet /// 305.-

Menu sans **Poireaux** et **Scorsonères** /// 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