

Menu Dégustation

Saint-Jacques de Normandie servies nacrées,
déclinaison de courge **Butternut** acidulée au Verjus

Œuf du Noirmont en surprise aux **Cèpes**,
émulsion aux échalotes grises caramélisées

Soufflé à la **Carotte** du Seeland,
extraction végétale à la **Gentiane** du Crêt-du-Puy

Millefeuille de **Colrave** glacé,
réduction de chou fermenté à la **Saucisse d'Ajoie IGP**

Sandre de lac suisse cuit à la vapeur douce,
Ecrevisses de Mathias Progin parfumées à l'estragon

Filet de **Chevreuil** servi grillé et betteraves confites,
sauce Grand-Veneur aux baies de **Cassis** préservées

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

Craquant au **Coing** du pays et glace au pain d'**Epices**

Déclinaison de **Noisettes** de Cottens torréfiées,
sorbet à la **Bergamote**

Menu complet /// 310.-
Menu sans Carotte et Colrave /// 260.-

*Pour le bon déroulement du service, menu obligatoire à partir de 6 convives.
Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires, merci de les indiquer lors de la commande.*