

Carte des mets

Déclinaison de **Tomates** plurielles de la plaine du Rhône
et chèvre frais de Monible aromatisé au basilic /// 62.-

Velouté de **Cresson** et légumes primeurs croquants
condimentés à l'omble du lac fumé par nos soins /// 65.-

Vinaigrette de **Homard** bleu servi froid et carottes jaunes du Doubs,
extraction de carapaces infusée au carvi des prés /// 85.-

Œuf du Noirmont en surprise aux chanterelles du pays et amandes fraîches,
émulsion légère rehaussée à l'Amaretto /// 65.-

Grenouilles de Vallorbe croustillantes, fumet lié au cerfeuil sauvage et agarics Vaudois /// 75.-

Saumon de fontaine des eaux vives jurassiennes en croute de froment,
artichauts violets parfumés à la fleur de sureau /// 72.-

Marbré de **Truite** de Soubey à la ache des Montagnes, velouté acidulé au Gutedel des Trois-Lacs /// 72.-

Dos de **Turbot** de petits bateaux cuit entier,
poireaux crayons et réduction au champagne rosé /// 78.-

Trilogie d'**Agneau** des Alpilles rôtie à la moutarde,
aubergine grillée aux pignons de pin et jus brun à l'origan /// 82.-

Poitrine de **Pigeon** fumée au foin de la ferme des Vaux,
cuisse craquante et inflorescences rôties à la noisette /// 75.-

Côte de **Veau** des Franches-Montagnes dorée au four aux girolles
et Columelle du Valais (pour 2 pers.) /// 85.- P.P.

Sélection de **Fromages frais et affinés** de la Région et d'ailleurs /// 25.-

Soufflé chaud à la vieille **Prune** de Zug (pour 2 pers.) /// 25.- P.P.

Rosace d'**Abricots** du Valais et pistaches caramélisées,
soupe glacée infusée à la sarriette de notre jardin /// 27.-

Coussins de velours aux **Framboises** de la montagne des Saules,
sorbet aux deux citrons /// 26.-

Assortiment de **Glaces** et **Sorbets** de saison /// 28.-

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