

# Menu Dégustation

Duo de **Crevettes suisses** cuites et crues acidulées aux deux citrons,  
consommé de carapaces infusé à l'estragon

---

Gâteau moelleux aux pointes **d'Asperges** façon «pain perdu»,  
extraction de tiges condimentée aux oeufs de brochets fumés par nos soins

**Jambonnettes de Grenouilles de Vallorbe** croustillantes aux agarics vaudois,  
fûmet lié à l'ail des ours des Franches-Montagnes

Médailon de **Saumon de fontaine** des eaux vives jurassiennes,  
déclinaison d'artichauts et miroir au Cabernet jura

Poitrine de **Volaille de Jussy** rôtie entière, jus brun flambé à la **Columelle du Valais**

---

Sélection de **Fromages frais et affinés** de la région et d'ailleurs

---

Déclinaison de **Lait fermier** du Noirmont et **Fleur de Cramiat**,  
crème glacée au yahourt parfumée à la vanille Bourbon

---

## Mignardises

Menu complet /// 255.-

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