

Menu Dégustation

Vinaigrette de **Tomates** du pays servie « comme un gaspacho »,
légumes croquants acidulés au vinaigre maison

Effiloché de **Tourteaux** des côtes atlantiques et avocat Hass rafraîchi
à la verveine citronnelle de notre jardin

Jambonnettes de **Grenouilles** de Vallorbe croustillantes,
émulsion légère aux **Bolets** de nos montagnes

Savarin de **Blettes** et **Ris de veau** du canton rehaussé à la marjolaine sauvage

Filet de **Rouget** de petits bateaux aux céréales du Gros de Vaud,
soupe de poissons de roche liée à la rouille safranée

Filet de **Bœuf** des Franches-Montagnes rôti au four, aubergines grillées
et jus ambré au poivre vert

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

Rosace d'**Abricots** du Valais pochés à la vanille tahitienne,
sorbet de son jus et éclats d'amandes caramélisées

Ile flottante et **Framboises** de la Montagne de Saules, tuile croquante
et extraction relevée au lime

Mignardises

Menu complet /// 265.-

Menu sans ris de veau et sans fromage /// 230.-

Nous proposons également un menu découverte en 7 services à 165.- ou 6 services à 150.-

À partir de 6 convives, nous vous remercions de choisir le même menu
pour l'ensemble de la table.

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