

Menu Dégustation

Nage de **Saint-Jacques** nacrées au bouillon et salsifis,
réduction iodée liée à la châtaigne du Valais

Déclinaison de **Carottes Jaunes** du Parc du Doubs et endives de Yens,
réduction acidulée à l'orange et gentiane du canton

Crevettes des Salines de Bâle marinées au safran du Jorat,
jus de carapaces flambées au Pastis Larusée

Œuf des barrières en surprise aux champignons,
émulsion corsée aux oignons brûlés

Marbré de **Truite** des eaux vives jurassiennes cuit lentement,
velouté parfumé aux herbes aromatiques

Médallions de **Chevreuil** servis rosés,
sauce poivrade parfumée au cynorhodon

Sélection de **Fromages Frais et Affinés** du massif jurassien

Soupe meringuée au **Sureau** des Franches-Montagnes
et crème double fermière

Corolle de **Pommes Gravenstein** caramélisée au cidre Vulcain,
crème glacée infusée au foin de nos prairies

Mignardises

Menu complet /// 275.-

Menu sans carottes et sans crevettes /// 215.-

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