

Menu Dégustation

Trilogie de **Crevettes** Vannamei de Rheinfelden «façon Thai»
consommé de carapaces infusé à la citronnelle et gingembre

Déclinaison de **Carottes jaunes** « Parc du Doubs » étuvées à la gentiane du canton,
extraction acidulée aux deux oranges

Noix de Saint-Jacques caramélisées au beurre des Reussilles,
réduction iodée flambée à la Columelle du Valais

Fine tartelette aux **Cèpes** et genièvre de nos forêts,
émulsion gourmande relevée au Gin «4 Forest»

Sandre de pêche suisse servi grillé au maïs doux,
fumet d'arêtes condimenté au verjus de Chasselas

Dos de **Chevreuil** rôti au four, sauce poivrade aux airelles sauvages

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

Transparence givrée de **Raisins** framboisés,
granité de Pinot noir aux épices « comme un vin cuit »

Craquants de cassis du Seeland et **Marrons Comballes**
adoucis à la vanille de Madagascar

Mignardises

Menu complet /// 275.-

Menu sans saint-jacques et sans fromage /// 240.-

Nous proposons également un menu découverte en 7 services à 180.- ou 6 services à 165.-

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