

# Menu Dégustation

Coussin de **Foie gras** mi- cuit glacé à la Fernate du Noirmont,  
chutney de poires et coings confits au cidre Vulcain

---

Nage gourmande de **Saint-Jacques** et crevettes suisses,  
poireaux d'hiver et soupe de petits poissons relevée au safran du Jorat

**Œuf fermier** des Barrières aux deux artichauts et **Truffe noire**,  
émulsion flambée à la Columelle du Valais

**Saumon** de fontaine des eaux vives jurassiennes croustillant  
réduction parfumée à la fleur de câpre

Trilogie d'**Agneau** de lait des Alpilles rôtie à la moutarde de Bénichon,  
jus corsé aux trois épices

---

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

---

Craquants meringués à la **Noix de coco** et **Crème double** des Reussilles,  
sorbet **Mangue-Passion** acidulé au lime

---

## Mignardises

Menu complet /// 245.-

Menu sans saint-jacques et sans fromage /// 195.-

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