

Menu Dégustation

Noix De Saint-Jacques de Normandie caramélisées au vinaigre de pomme du Moulin de Sévery,
fûmet acidulé au cidre Vulcain

Médailles de **Crevettes** des Salines de Bâle servis nacrés,
extraction de carapace au curry Madras

Oeuf Du Noirmont en surprise aux agarics vaudois,
émulsion corsée aux oignons brûlés

Gâteau Moelleux aux épinards et vieux comté,
jus de **Tuber Melanosporum** flambé au marc du Clos du Canton

Omble des eaux vives jurassiennes poché à la vapeur douce,
crème «Vichyssoise» fumée par nos soins

Trilogie d'Agneau De Lait des Préalpes condimentée à la moutarde,
polenta du Vully aux olives Taggiasche

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

Medley givré aux agrumes, sorbet à la **Mandarine Paterno**

Millefeuille craquant au chocolat et vanille de Madagascar,
duo glacé café-citron

Mignardises

Menu complet /// 280.-

Menu sans crevettes et sans oeuf /// 220.-

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